



## Yoghurtkake med kokos

### Ingredienser

#### Kokoskake:

- ♥ 2 egg
- ♥ 2,5 dl yoghurt med kokosmak (se tips)
- ♥ 80 ml olje (med nøytral smak)
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 1 dl kokos
- ♥ 1,5 ts bakepulver
- ♥ 0,5 ts natron

#### Kokoskrem:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 500 g melis
- ♥ 1 dl kokosmelk (se tips)

#### Pynt:

- ♥ kokosflak
- ♥ melisdryss

### Fremgangsmåte

Ha egg, yoghurt, olje, sukker og vanilje i en bolle. Visp dette lett sammen.

I en annen bolle blandes hvetemel, kokos, bakepulver og natron.



Ha det tørre i bollen med det våte og bland deigen forsiktig sammen (ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn og klumpfri, se tips).

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen før den tas ut og deles på midten.

Til kokoskremen piskes mykt smør sammen med melis og kokosmelk til en luftig krem.

Fordel kremen i midten og rundt kaken.

Pynt med kokosflak.

## Tips

♥ Yoghurt med kokossmak finnes i flere varianter. Du kan gjerne bruke 2 begre av denne kokos-yoghurten fra Tine. Det går også fint å bruke vegansk yoghurt laget av kokosmelk, slik som Yokos (som er supergod).

♥ Tilpass mengden kokosmelk i smørkremen slik at den får passe tykk konsistens. Jeg bruker vanlig kokosmelk og ikke fettredusert type.

♥ Det er om å gjøre å røre minst mulig i deigen når du blander det våte med det tørre. Jeg rører for hånd med en ballongvisp, for da fjernes klumpene raskt. Ved å røre lite i deigen blir kaken myk og luftig i stedet for seig og kompakt.

♥ Kokosflak finnes i flere varianter. Bruk den du liker best!

♥ Kaken er kjempefin å fryse, både med og uten kokoskremen.

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/yoghurtkake-med-kokos>