Herregårdskake med jordbær

Ingredienser



Kokoskake:
♥ 200 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 10 eggeplommer
♥ 250 hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 dl kokos
♥ 1 dl helmelk

Kokosmarengs:
♥ 10 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 3 dl kokos

Mascarponekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost
♥ 200 g melis
♥ 2 ts vaniljepasta (se tips)

Pynt:
♥ 2 kurver friske jordbær (800 g)
♥ 50 g kokosflak (kan sløyfes)
♥ 20 Raffaello (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Kokoskake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggeplommene og pisk videre til smørkremen blir skikkelig tykk og luftig.

Sikt hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker. Bland dette med kokos. Vend det tørre inn i smørkremen sammen med melken. Rør til deigen blir jevn og klumpfri.

Fordel deigen utover i en stor bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Kokosmarengs:
Pisk eggehvitene til hvitt, stivt skum. Tilsett sukkeret, litt om gangen, under fortsatt pisking. Pisk videre med kjøkkenmaskin i ca. 5 minutter, til du får en tykk og blank marengs. Vend kokos forsiktig inn i marengsen med en slikkepott.

Bre kokosmarengsen over kakedeigen i langpannen. Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca. 45 minutter, til kaken er gjennomstekt. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Løft kaken deretter ut av langpannen og over på et stort fat eller brett.

Mascarponekrem:
Ha kremfløte, mascarpone, melis og vaniljepasta i en bolle og pisk til du får en tykk krem.

Fordel mascarponekremen over kaken.

Pynt:
Rens jordbærene og skjær dem i skiver. Fordel jordbærene tett i tett oppå mascarponekremen.

Dryss over kokosflak.

Pynt med Raffaello-kuler (skjær noen over på midten og bruk noen hele).

Tips

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig

synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Det er viktig at kaken er helt kald før du løfter den ut av formen og dekker med mascarponekrem, ellers kommer mascarponekremen til å smelte og bli rennende.

♥ Raffaello er populær konfekt fra det italienske merket Ferrero. Kulene er sprø utenpå og kremete inni, og har en deilig smak av mandler og kokos. Raffaello er ikke så vanlig å finne i norske matbutikker, så jeg kjøper med meg fra utlandet og flyplasser. □□

♥ Store kokosflak har jeg kjøpt i helsekostforretning.

♥ Dette er en stor kake som passer til anledninger der du har flere gjester. Dersom du ønsker en mindre kake, er det bare å halvere oppskriften. Bruk da en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

♥ Utenom jordbærsesongen kan du dekke kaken med andre bær og frukter.

♥ Se også oppskrift på **Herregårdsruter**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/herregardskake-med-jordbaer