Blåbærkake i langpanne med kokosmarengs



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 350 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 5 eggeplommer
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 lime
♥ 400 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 dl kremfløte

Blåbærfyll:
♥ 300 g blåbær (friske eller frosne, se tips)

Kokosmarengs:
♥ 5 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 250 kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene til blandingen blir lys og luftig. Bland inn vaniljeekstrakt og fint revet skall og presset saft fra en lime.

Sikt mel og bakepulver. Vend det tørre inn i smørkremen vekselsvis med kremfløten til du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) og jevn til overflaten.

Dryss over blåbærene (frosne bær trenger ikke å tines først).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter.

Pisk eggehvitene stive til marengsen. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend inn kokosen.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av ovnen. Bre kokosmarengsen over i et jevnt lag.

Sett kaken tilbake i ovnen og stek den i ytterligere ca. 10–15 minutter, til du ser at marengsen har fått lett gyllen overflate.

La kaken avkjøles i formen før du løfter den ut ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Jeg har her brukt frosne skogsblåbær, og da trenger ikke bærene å tines før de legges på deigen. Du kan gjerne bruke friske blåbær også, men bruk helst skogsblåbær hvis du får tak i det.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-i-langpanne-med-kokosmarengs