Bringebærkake med kokos og lime

Ingredienser



Kakerøre:
♥ 3 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 100 g smør
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 dl kokos
♥ 1 lime
♥ 250 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 1 ss potetmel

Topping:
♥ 100 g smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl kokos
♥ 1 dl hvetemel
♥ revet skall av 1 lime

Pynt:
♥ 1 ss melis
♥ 50 g bringebær

Mascarponekrem med lime:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g mascarponeost

♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ revet skall av 1 lime

Fremgangsmåte

Kakerøre:
Pisk egg, sukker og vaniljesukker til tykk eggedosis.

Smelt smøret. Tilsett kremfløten. Vend smørblandingen inn i eggedosisen.

Bland hvetemel, kokos og bakepulver i en bolle for seg. Vend dette deretter også inn i eggedosisen.

Tilsett fint revet skall og presset saft fra 1 lime.

Ha bringebærene i en bolle og vend dem sammen med litt potetmel (dette forhindrer at bringebærene synker til bunns i kaken under stekingen). Vend bærene varsomt inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Topping:
Smelt smøret til toppingen. Rør inn sukker, kokos, mel og fint revet skall fra 1 lime. Smuldre toppingen over kakedeigen i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles litt i formen før du flytter den over på et fat.

Pynt kaken med et dryss melis og noen flere bringebær.

Mascarponekrem med lime:
Ha kremfløte, mascarponeost, melis og vaniljepasta i en bolle og pisk til du får en tykk krem. Vend inn fint revet limeskall.

Servering:
Server kaken nybakt og gjerne litt lunken med mascarponekremen som tilbehør.

Tips

♥ Det går like fint å bruke friske og frosne bringebær. Frosne bringebær trenger ikke å tines før de blandes med potetmel.

♥ Rør minst mulig i kakerøren etter at det tørre er tilsatt. Det beste er å røre for hånd med en ballongvisp. Det sikrer at kaken blir myk og luftig.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de flest matbutikkene.

♥ Mascarponekrem kan byttes ut med vanlig, pisket krem eller vaniljeis.

♥ Bringebærkaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkake-med-kokos-og-lime