Vepsebol med kokos



Ingredienser

♥ 3 eggehviter
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 200 g sukker
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g kokos

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett vaniljesukker og sukker litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre til du får en tykk og glatt marengs. Hakk kokesjokoladen i små biter. Vend kokos og sjokoladebitene forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (se tips).

Sett små topper ved hjelp av to teskjeer på stekeplater dekket med bakepapir.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 10 minutter.

La kakene avkjøles helt på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade.

Tips

♥ Det er viktig at hakket sjokolade og kokos vendes helt forsiktig inn i marengsen. Bruker du mikseren til dette, vil marengsen kunne klappe sammen og bli tynn i konsistensen, og da vil kakene bli helt flate. Marengsen skal beholde sin tykke konsistens også etter at du har blandet i sjokolade og kokos.

♥ Vepsebol oppbevares i kakeboks med matpapir mellom lagene. Kakene er myke og skjøre og må behandles med forsiktighet! Kakene kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vepsebol-med-kokos