



Kokosmarengskake

Ingredienser

- ♥ 4 eggehviter
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 150 g kokos

Pynt:

- ♥ 3 dl kremfløte
- ♥ 1 ss melis



Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en tykk og fyldig marengs. Vend i kokosen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 60 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløte og melis til krem. Dekk kaken med kremen. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

- ♥ Kaken holder seg myk i flere dager. Uten krem egner den seg godt til frysing.
- ♥ Kaken blir ekstra god om den strøs med revet kokesjokolade oppå kremen.
- ♥ Se også [Kokoskake med eplemos og krem.](#)

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake>