



## Kokosmarengskake med blåbær

### Ingredienser

150 g smør  
150 g sukker  
4 eggeplommer  
200 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
2 ss melk

### Kokosmarengs:

4 eggehviter  
175 g sukker  
150 g kokos

### Pynt:

2 dl kremfløte  
200 g blåbær  
2 ss melis

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og vend dette inn i deigen sammen med melken.

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

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend inn kokosen forsiktig med slikkepotten og fordel kokosmarengsen over deigen i formen.



Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 - 35 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen (helst i kjøleskapet over natten) før du flytter kaken over på et fat.

Pynt kaken med pisket krem og blåbær. Sikt melis over kaken rett før servering.

### Tips

♥ På sommeren er det lekkert å pynte kaken med frisk blåbær. Jordbær og/eller bringebær er også nydelig.

♥ På vinteren pleier jeg å servere kaken med [Rørte jordbær](#).

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kokosmarengskake-med-blabaer>