



## Kokoskake med marengskrem og bringebær

### Ingredienser

#### Kokoskake:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 175 g sukker
- ♥ 2 store egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 1,5 dl kulturmilk
- ♥ 175 g hvetemel
- ♥ 50 g kokos

#### Marengskrem:

- ♥ 2 eggehviter
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 0,5 dl kaldt vann
- ♥ 1 ss lys sirup
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt

#### Pynt:

- ♥ 300 g bringebær
- ♥ 2 ss melis

### Fremgangsmåte

#### Kokoskake:

Pisk mykt smør og sukker sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland de øvrige ingrediensene i smørkremen og rør til du får en



jevn deig.

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

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl kaken til den er helt kald.

#### *Marengskrem:*

Ha alle ingrediensene til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen. Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem. Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca. 1 minutt til så den avkjøles noe.

#### *Pynting:*

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et kakefat.

Dekk kaken med marengskremen. Pynt med masse friske bringebær. Sikt over melis.

### **Tips**

♥ Marengskremen bør has på kaken straks den er ferdigpisket.

♥ Bruk friske bringebær, ikke tinte fordi bær som har frosne vært vil avgi saft som ikke ser særlig pent ut på marengskremen.

♥ Denne kaken oppbevares i kjøleskapet, men tåler å stå noen timer i romtemperatur siden den ikke inneholder pisket krem. Den kan fryses uten bær, men personlig foretrekker jeg å ikke gjøre det siden jeg synes at marengskremen blir veldig klissete i fryseren. Men det går veldig fint å lage klar kokoskaken dagen i forveien og så pynte kaken med marengskrem og bringebær på serveringsdagen. Husk da å pakke kaken godt inn i plast så den ikke blir tørr.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://www.detsoteliv.no/opskrift/kokoskake-med-marengskrem-og-bringebaer)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/kokoskake-med-marengskrem-og-bringebaer>