Ripskake med kokosmarengs

Ingredienser

Kakebunn:
♥ 200 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 1 stort egg
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
♥ 75 g kokos
♥ 1,25 dl melk

Ripsfyll:
♥ 300 g rips (renset)
♥ 100 g sukker

Kokosmarengs:
♥ 2 eggehviter
♥ 1 dl sukker
♥ 4 dl kokos

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget og eggeplommene til blandingen blir lys og luftig. Sikt mel og bakepulver og bland deretter inn kokos. Vend det tørre inn i smørkremen vekselsvis med melken til du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og jevn til overflaten.

Dryss over ripsbærene og deretter godt med sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter.

Pisk eggehvitene stive til marengsen. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend inn kokosen.

Når kaken har stekt i 25 minutter, tas den ut av ovnen. Bre kokosmarengsen over i et jevnt lag.

Sett kaken tilbake i ovnen og stek den i ytterligere ca. 10 - 15 minutter, til du ser at marengsen har fått lett gyllen overflate.

La kaken avkjøles i formen før du løfter den ut ved å ta tak i bakepapiret og dele den i firkanter.

Tips

♥ Jeg har her brukt friske rips, men kaken kan også lages med frosne rips. Bærene trenger i så fall ikke å tines før du fordeler dem over deigen.

♥ Kakestykkene er fine å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ripskake-med-kokosmarengs