

# Bentes kokoskake med sjokoladeglasur

Bente fra *Hele norges kaker*, den geniale bakesiden på facebook ringte meg. Jeg har en super god oppskrift til deg.....



Liker dere siden på facebook? Utrolig stas at de nå nærmer seg 12.000 likere/følgere på deres facebook side, hele norges kaker. Der kan du dele oppskrifter, bilder og ikke minst spørre om alt om baking, eller det du har på ditt hjertet. Bente er alltid klar med et svar og med god hjelp av alle medlemmene. Alle snakker så flott om deg Bente, virkelig kjekt.

Så inn å like siden hennes. Bente leverer også spiselige bilder og du finner hennes nettside her: (klikk på link under)

## Benteskakebilder

Hun er bare helt rååå på disse bildene sine, og sender i posten, så uansett hvor du bor har du de iløpet av noen dager.

Jeg har en super god oppskrift til deg sa Bente, jeg fant frem penn og papir og bakte, endelig kan jeg dele den med deg. Jeg laget denne kaken i den flotte hjerteformen fra Cacas, og du finner den HER: (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Jeg baker med ekte vanilje, du kan skrape frøene ut av en stang eller vanilje på glass fra Cacas, den finner du HER: (min favoritt)

## Bentes kokoskake (1 rund/hjerteform 22-24)

- 4 stk eggehvite
- 250 gram sukker

- 250 gram kokosmasse
- Litt vaniljefrø

### **Fremgangsmåte:**

Eggehvite, sukker, kokosmasse og ekte vanilje varmes i en panne til den blir god og varm, ca 60 grader. Da setter eggehviten seg, du for en mer holdbar masse og seigere. Den vil holde seg bedre også. Husk å røre hele tiden så den ikke brenner seg.

Det tar bare noen minutter å varme denne. Ha papir i bakeformen og fett kantene. Jeg smører alltid formene når jeg baker, da er det så mye lettere å de ut, og mye enklere å vaske. Bare til å skylde, jeg bruker aldri vaskemaskin på bakeverktøy.

Du finner Bake easy endelig på lager igjen hos Cacas, min anbefaling. Og du finner den HER: (klikk på link og kom rett til produkt)

Bare bre massen jevnt utover formen. Steikes på 180 grader, midt i ovnen slik jeg alltid gjør, i ca 15 – 18 minutter. Det er fint med litt farge på den så den blir litt ekstra sprø utenpå og myk og seig inni.

### **Sjokoladeglasuren:**

- 100 gram sjokolade
- 50 gram kremfløte
- 1 ss smør

Varm sjokoladen med kremfløte og smør på svak varme. Må ikke bli over 50 grader. Trekk til side og la det stå og avkjøle seg. Kremen blir så deilig, silkemyk og blank.

Jeg bruker alltid sjokolade fra *Callebaut*, det er min favoritt sjokolade og smaker så **MYE bedre enn kokesjokolade...**

Du kan bestille denne sjokoladen hos Cacas, perfekt til alle

type kaker, muffins og til å skrive med. Du finner den HER:

Når kokoskaken har fått avkjølt seg, heller du bare sjokoladeglasuren over og du får en så fristende kake.



Dekorere med ulike sprinkler eller akkurat hva du ønsker deg. Du finner det største utvalget av kakepynt hos Cacas eller Søtesaker.

Jeg er så heldig å ha Søtesaker her i Bergen, jeg elsker jo den butikken. Så ta en titt på hva de har. Jeg gikk for gull.

Ble det fint?



Nå har julefreden senket seg, da er det gøy å kose seg inne med kakebaking. Den er ypperlig å ha liggende i fryseren når du for plutselig besøk. Kanskje du skal bake den til nyttårsaftnen? Har du tenkt ut en kake du vil bake?

Del gjerne bloggen min til alle på din vei.

**The power of baking.**

Juleklem fra Terje i Bergen, ta godt vare på dere.