

Sundere nøddemarengs med kokoscreme

Ingredienser

Marengsbund

- 100 g honning
- 1,5 dl æggehvider
- 140 g nødder og kokosmel (vi brugte en blanding mellem mandler, hasselnødder og valnødder og så kokosmelet – du kan sagtens nøjes med én slags og du kan også undlade kokosmel) – ift. kokos, brugte vi de 40 g af de 140 g samlet.

Chokoladelag

- 50 g chokolade (80%)

Kokoscreme

- 1 dåse kokosfløde (den fede del af en dåse kokosmælk)
- 200 g flødeost natural
- 100 g skyr
- skal fra 1 øko citron
- 1 spsk. honning
- 1 vaniljestang / 1/2 tsk. vaniljepulver

Pynt

- jordbær
- ribs
- kokoschips
- resten af den chokolade du smeltede

Sådan gør du

Marengsbund

1. Kom honningen i en gryde og kog den op ind til den bobler, hvis du har et termometer, kan du tjekke til temperaturen, den skal ca. være 120 grader.
2. Imens piskes æggehviderne helt stive (når du kan vende skålen på hovedet, uden det falder ud, er den blevet pisket lang tid nok)
3. Hæld nu den varme honning ned i æggehviderne i en tynd stråle, mens du fortsætter med at piske. Det skal gøres i små 10 minutter, ind til du har en sej marengs.
4. Hak nødderne groft og bland disse og kokosmel ned i marengsen, vend det forsigtigt rundt og kom det i en springform.
5. Bag bunden i ovnen ved 200 grader i 10 minutter

Chokoladelag

1. Smelt chokoladen og hæld den over den bagte bund, vi dækkede ikke bunden helt med chokoladen, men blot i tynde striber lidt rundt omkring på bunden. (Du kan med fordel gemme en smule af chokoladen, som du kan toppe kagen med, når den er helt færdig)

Kokoscreme

1. Åbn dåsen med kokosmælk og tag den tykke del fra og kom den ned i en skål
2. Kom resterende ingredienser ved og gør godt rundt
3. Kom cremen oven på chokoladen (som dækker bunden)
4. Stil den evt. på køl, det gør cremen sætter sig lidt – hvis altså du har tålmodighed til det.

Pynt

1. Top med friske bær og frugt (vi bruge jordbær og ribs), evt. kokoschips og måske også det sidste chokolade du har tilbage. Det er bare med at være kreativ her.