



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. august 2013

## Dessert/kage

### Kokos-marengs-æblekage (opskrift beregnet til 8 personer).



#### Ingredienser:

4 æggevider, 200 g sukker, 100 g grofthakket chokolade, 100 g kokosmel, 200 g god cremefraiche (18%), 1/4 l fløde, 4 store æbler med skræl skåret i mundrette stykker.

Pisk æggeviderne meget stive, og tilsæt sukkeret lidt ad gangen, og pisk igen i lang tid!

Vend forsigtigt chokolade og kokos op i og fordel massen over 2 springforme (den ene skal være foret med bagepapir og evt. også den anden, men hvis du serverer i det fad, du bager i, er det kun toppen, der skal have bagepapir).

Bag bundene på 150 grader i ½ time (NB! afhængig af ovnsens beskaffenhed, kan bagetiden være længere).

Pisk fløden stiv og vend fyldet sammen.

Når bundene er HELT afkølede, kan du samle kagen, først bund, så fyld, og så bund igen.