Desserten

Kokostaart

Voor *8* personen.

Ingrediënten

500 gram kant-en-klaar mix voor vanillecake
125 gram kokos (geraspt)
¾ deciliter Batida de Coco
300 gram frambozenjam
2 deciliters water (heet)
75 gram boter
3 eieren

Voor de topping

500 gram kokos (geraspt)
1 theelepel citroensap
400 gram suiker
2 eiwitten

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180º. Vet 2 ronde cakevormen in. Laat de boter smelten in het water. Meng de cakemix, het water met de boter, de eieren, de geraspte kokos en de Batida goed onder mekaar. Verdeel het deeg over de 2 vormen en bak de cakes 25 minuten. Laat ze volledig afkoelen.

Mix voor de frosting de suiker, de eiwitten en het citroensap gedurende 30 seconden op een lage snelheid. Zet de kom au-bain-marie en mix 7 minuten op hoge snelheid. Leg één cake op een schotel. Smeer er de confituur op. Leg de tweede cake hier bovenop. Smeer de cake aan alle kanten in met de frosting en bestrooi het geheel met flink wat geraspte kokos. Tot gebruik in de koelkast plaatsen. Afwerken naar eigen smaak.

Keukenbenodigdheden

Oven
Cakevorm
Mixer