

# Saftig blåbærkake med kokos



Her får du oppskrift på en nydelig blåbærkake som virkelig fikk ben å gå på da jeg serverte den i sommer. Ha en fin uke!

□



**Du trenger:**

**Til deigen:**

*75 g smør*

*3 egg*

*2 dl sukker*

*3 dl hvetemel*

*2 tsk bakepulver*

*2 tsk vaniljesukker*

*1,5 dl melk*

**Til fyllet:**

*1 dl kremfløte*

*1 egg*

*0,5 dl sukker*

*2 dl kokos*

*3 dl blåbær*

### **Slik lager du deigen:**

Sett ovnen på 175 grader. Kle bunnen av en springform (24-26cm) med bakepapir og smør kantene. Sett til side.

Smelt smøret på lav varme.

Pisk egg og sukker luftig i en bolle. Bland sammen mel, bakepulver og vaniljesukker i en annen bolle. Rør inn mel, smør og melk vekselvis i eggeblandingen til du har en jevn røre.

Hell røra over i formen og forstek midt i ovnen i 20 minutter.

### **Mens kaken steker lager du fyllet:**

Pisk kremen luftig. Pisk så egg og sukker sammen og hell over i kremen sammen med kokos. Bland lett.

Etter 20 minutter tar du kaken ut og fordeler blåbærene over kaken. Topp med kremfyllet i et jevnt lag.

Stek kaken videre (fortsatt på 175 grader) i 20 nye minutter.

Avkjøl kaken på rist.

Kos deg.



Oppskriften fant jeg hos Hembakat.