



Bjørnebærkake

mengde-ant.pers.: 4 personer

tid og steketemperatur: 30 minutter + 2 + 1 time kjøling

Ingredienser:

Bunn:

1/2 dl små havregryn
1/2 dl malte nøtter
1/2 dl kokos
1 ss honning
4 ss kokosolje

Fyll/Pynt:

1 dl bjørnebær

Bavarois/Mousse:

2 eggeplomme
1 dl kokoskem
2 dl kokosmelk
3 plater gelatin eller 2 gram agar-agar

Gele:

1 dl bjørnebær
1 dl vann
2 ss honning
3 plater gelatin eller 2 gram agar-agar

Slik gjør du:**Bunn:**

- smelt honning og fett
- rør inn det tørre
- trykk massen ned i bunnen av formen

Fyll:

- sett bær langs kanten

Bavarois/Mousse:

- rør eggeplommer sammen med kokoskrem
- kok opp kokosmelka,
- følg beskrivelse på enten agar eller gelatin
- bland inn i kremen
- helles i formen, la det være igjen en cm til toppen
- avkjøl og sett i kjølesap til helt stiv

Gele:

- kok opp bær og vann
- la småkoke 5-10 min og sil
- tilsett agar eller gelatin som anvist
- avkjøl til det nesten stivner
- hell over den kalde kaken og avkjøl

Pynt:

Plasser noen bær på og rundt kaken før servering

Forslag til forandringer:

nøtter : kokos, havre
havre: nøtter, kokos
kokos: havre, nøtter
honning: rørsukker, søtningsmiddel, agavesirup
bjørnebær: blåbær, bringbær, jordbær, frukt...
eggeplommer: kan droppes
kokoskrem/melk: mandelmelk, nøttemelk, havremelk etc.

Serveringstips:

Som dessert, kake etter ett måltid, kaffekos ...

Oppskrift fra <http://godtsuntogbillig.blogspot.fr/>