

Coconut Milk Snowflake Cake

Innihald:

2 ½ dl kókosmjólk

4 ½ dl vatn

200 g sykur

6 dl rjómi

5 blöð matarlím

125 g kartöflumjöl

1 dl vatn

3 tsk kókosmjöl

Aðferð:

- 1) Setjið matarlímið í 4 ½ dl af köldu vatni og setjið til hliðar.
- 2) Setjið kókosmjólk, vatn, sykur og rjóma í pott og hrærið. Látið blönduna koma upp að suðu og látið malla í 5-10 mínútur.
- 3) Slökkvið undir og leyfið blöndunni að kólna í 10 mínútur.
- 4) Kreistið matarlímið og blandið saman við blönduna.
- 5) Blandið saman kartöflumjöli og 1 dl af vatni vel saman þar til kekkjalaust.
- 6) Hellið blöndunni saman við kókosblönduna.
- 7) Setjið bökunarpappír í mót, hellið blöndunni í mótið og geymið í kæli í nokkrar klst. þar til blandan hefur stífnað.
- 8) Skerið í litla bita og veltið upp úr kókosmjöli.