

# Bounty kaka

## Hráefni

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>6 stk</b>  | eggjahvítur |
| <b>3 dl</b>   | sykur       |
| <b>270 gr</b> | kókósmjöl   |

## Aðferð

- Þeytið eggjahvítur og blandið sykri smátt og smátt saman við. Þeytið þar til vel stíft (10 mín).
- Blandið kókósmjöli saman við með sleikju.
- Setjið deigið í tvö form og bakið við 200°C í 20 mín. í miðjum ofni.
- Kælið botnana.

## Krem

### Hráefni

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>300 gr</b> | suðusúkkulaði |
| <b>100 gr</b> | smjör         |
| <b>6 stk</b>  | eggjarauður   |
| <b>100 gr</b> | flórsykur     |

### Aðferð

- Bræðið smjör og súkkulaði yfir vatnsbaði, hrærið í af og til
- Þeytið eggjarauður og fljórsykur mjög vel saman.
- Blandið bræddu súkkulaðinu saman við og hrærið eins lítið og kostur er á
- Látið kremið strax á kalda botnana.