

Bounty kaka

Hráefni

6 stk	eggjahvítur
3 dl	sykur
270 gr	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

300 gr	suðusúkkulaði
100 gr	smjör
6 stk	eggjarauður
100 gr	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.