

# 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.