

# Kokosbunde

**175 g blødt smør**  
**175 g rørsukker**  
**125 g kokosmel**  
**2 æg (delt i blommer og hvider)**  
**100 g hvedemel (evt. 50 g hvedemel og 50 g kartoffelmel)**  
**1 tsk. bagepulver**

1. Rør smør hvidt med sukker.
2. Tilsæt kokosmel.
3. Rør æggeblommer i en ad gangen.
4. Sigt mel og bagepulver og vend det i dejen med en dejskraber.
5. Pisk hviderne stive og vend dem i dejen.
6. Fyld dejen i en smurt kageform (ca. 1 liter),
7. Bag kagen cirka 35 minutter ved 175 grader.

# Kokosbunde (Passer til ø 25 cm. eller 30 x 35 cm. form)

**320 g. hvedemel**  
**60 g. maizenamel**  
**3 tsk. bagepulver**  
**11 æg str. medium-large**  
**saft af 1 lille citron eller 1 lime**  
**100 g. kokosmel**  
**90 g. flydende margarine**

Portion 1:

**175 g. flormelis**  
**1 knivspids salt**

Portion 2:

**150 g. flormelis**  
**2 tsk vanillesukker**

1. Mel, maizena og bagepulver sigtes i en skål.
2. Æggene deles i hvider og blommer.
3. Æggehviderne piskes helt stive med portion 1.
4. Blommerne piskes hvide med portion 2.
5. Æggemasserne vendes sammen og vendes derefter med melblandingen, citron/limesaft, kokosmel og margarine.
6. Bages ca. 40-50 minutter ved 175 grader almindelig ovn – ikke varmluft.
7. Stik en kødnål i kagen og se om den er færdigbagt – den skal være helt bagt før den kan flækkes til bunde. Er du i tvivl, så giv den lidt mere.

*Hvis der ønskes choko-kokosbunde sigtes 70 g. kakao i melblandingen.*