

## Kokos drøm

**Hovedopskrift:**

660	gr	Soft hvedemel	
600	gr	Sukker	
50	gr	Vaniliesukker	
80	gr	Helæg	
740	gr	Saltet Lurpak smør	
400	gr	Kokos	
200	gr	Ananspuré	(Puratos)
200	gr	Mandler	(Svansø)
50	gr	Salt	
200	gr	Vand	

**Fremgangsmåde:****Den færdige kage:**

Mandler, salt og vand sættes over og koge. Når det koger slukkes og mandlerne trækker i 20 min i vandet. Herefter hældes vandet fra og mandlerne kommes på en bage plade og ristes i ovnen ved 200 °C i 12 min. Når de er kølet af, hakkes de. De resterende råvarer køres sammen til en ensartet masse (ikke for blød). Dejen vejes af i 500 gr klumper, hvorefter de rulles ud i 60 cm og rulles i de hakkede salt mandler. Stilles på køl til de er kølet godt og skæres i 1 cm tykkelse. Bages ved 200 °C i 12 min på plader med Pavoni net silicone måtter

Vægt: 10 gr

Udbytte: 290 stk

**Tankerne bag det udviklede kage:**

Jeg er vild med Thailand og deres ananas og friske kokos. Så at kunne drømme sig til Thailand igennem en småkage, tænkte jeg ville være skønt



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)