



## Hozzávalók

## a tésztához:

6 tojás, 30 dkg porcukor, 6 evőkanál forró víz, 1 csomag sütőpor, 25 dkg finomliszt, 4 dkg vaj vagy sütőmargarin

## a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

## a krémhez:

5 dl tej, 5 evőkanál rétesliszt, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 30 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, pár csepp rum vagy rumaroma

## az oldalához:

kb. 10 dkg kókuszreszelék

## a mázhoz:

20 dkg fehér csokoládé

1. A tésztához a tojásokat szétválasztjuk. Sárgájukat a porcukorral és a vízzel habosra felverjük, (konyhai robotgéppel 1 perc) majd hozzáadjuk a sütőporral összeforgatott lisztet és az olvasztott, de nem meleg margarint. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, majd óvatos mozdulatokkal - nehogy összetörjük - az előzőekbe forgatjuk. Egy nagy tepsi kikenünk, belisztezzük, de az is jó, ha sütőpapírral kibéleljük. A masszát belesimítjük.
2. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 16-17 perc alatt megsütjük. Amikor kihűlt, egy 4 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.
3. A krémhez 2 deci hideg tejben simára keverjük a lisztet. A többi tejet fölforraljuk, a lisztes keveréket beleöntjük, kevergetve sűrűre főzzük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, pár csepp rummal ízesítjük. A kihűlt főzött krémmel összedolgozzuk.
4. Egy kis piskótakorongot a krémmel vastagon megkenünk, majd egy másik tésztát ráillesztünk, egy kicsit össze is nyomjuk. Amikor mind kész, krémmel az oldalukat is körbekenjük, majd a kókuszreszelékben meghempergetjük. Tálcára rakogatjuk.
5. A fehér csokoládét fölolvastjuk, egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a kis sütemények tetejére kenjük, vigyázva, hogy az oldalukra ne folyjon le. Hűtőszekrényben dermedtjük néhány órán át.

35 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 225 kcal