



Forrás: Tupperware receptkönyv
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

a tésztához:

6 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg finomliszt, 10 dkg kókuszreszelék

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a krémhez:

6 tojássárgája, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 4 dl tej, 25-30 dkg kristálycukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

5 dkg kókuszreszelék, 28 szem mogyoró

1. A tésztához a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a cukrot is hozzáadjuk. A lisztet a kókuszreszeléssel összekeverjük, óvatos mozdulatokkal - hogy ne törjük - a habba forgatjuk.
2. Megvizezett habkartyával vagy késsel kengetve kikent, belisztezett tepsibe simítjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 percig sütjük.

3. A tojássárgáját a pudingporral, 1 deci tejjel és a fele cukorral simára keverjük. A többi forrásban lévő tejhez öntjük, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint fakanállal először magában, majd a többi cukorral keverjük habosra. A kihűlt pudingot kanalanként beledolgozzuk, majd a már ugyancsak hideg tésztára kenjük.

4. A tetejét kókuszreszeléssel meghintjük, és mogyoróval díszítjük úgy, hogy a szemek a szeletek közepére kerüljenek majd, amikor a süteményt felvágjuk. Hűtőszekrényben kicsit dermedni hagyjuk.

kb. 28 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + amíg hűl

Egy szelet: 192 kcal