



Hozzávalók:

10 tojás, 20 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 0,5 dl rum, 3 evőkanál zsemlemorzsza (lisztérzékenyek speciális morzsát vagy darált diót használjanak helyette), 20 dkg kókuszreszelék, 20 dkg kristály- vagy barna cukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál keserű kakaópor a tortaforma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a díszítéshez:

8-10 dkg kókuszreszelék

1. Először a tésztát készítjük el. Ehhez a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a cukrot, majd a vaníliás cukrot beledolgozzuk. Továbbra is verve kanalanként hozzáadjuk a rumot, majd a morzsát meg a kókuszreszeléket forgatjuk bele.
2. Két, egyenként 26 centi átmérőjű tortaformát kikenünk, belisztezzük, és a masszát elfelezve ezekbe simítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 16-18 percig sütjük.
3. A krémhez a tojássárgáját a cukorral vízgőzre állítjuk vagy teflonedénybe töltjük, és szüntelenül kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük, de felfornia nem kell. A puha (szobahőmérsékletű) vaját habosra keverjük, majd a kakaóporral és a kihűlt cukros tojássárgájával krémmé dolgozzuk. 1-2 órára hűtőszekrénybe tesszük, azután habverővel jól felhabosítjuk.
4. A tortalapokat ezzel a krémmel megtöltjük úgy, hogy a tetejére meg az oldalára is jusson belőle. A tetejére és az oldalára kókuszreszeléket szórunk, végül a tortát hűtőszekrénybe tesszük, hogy egy kicsit megdermedjen.

12 nagy szelet

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + dermedtés

Egy szelet: 513 kcal