



Hozzávalók

a tésztához:

1 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor, 3 dkg élesztő, 40 dkg finomliszt, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 tojássárgája

a kókuszos krémhez:

3 tojásfehérje, 25 dkg kristálycukor, 15 dkg kókuszreszelék

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, 1 púpozott evőkanál finomliszt

a tetejére:

1 kisebb tojás, 2-3 evőkanál kristálycukor

1. A tejet meglangyosítjuk, a cukrot beleszórjuk, az élesztőt belemorzsoljuk. Egy kiskanállal elkeverjük, és meleg helyen kb.15 perc alatt fölfuttatjuk. A lisztet a vajjal vagy margarinnal elmorzsoljuk, majd a tojások sárgájával és a tejes élesztővel összegyúrjuk. Zsíros tészta lesz belőle, ami azért elválik az edény falától. Letakarva, meleg helyen kb.40 percig kelesztjük. Ezalatt megkel, bár nem nő a duplájára, mint egy hagyományos kelt tészta.

2. A krémhez a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként beledolgozzuk a cukrot, majd beleforgatjuk a kókuszt is.

3. A megkelt tésztát meglisztezett gyúrólapon 50×35 cm-es téglalappá nyújtjuk. A kókuszos

habot egyenletesen rásimítjuk, majd a tésztát alulról is, felülről is a közepéig feltekerjük. Ezután ujjnyi vastagon főszeleteljük, és kikent, meglisztezett vagy sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk.

4. Felvert tojással megkenjük, cukorral megszórjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-22 perc alatt megsütük.

24 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 221 kcal • fehérje: 3,6 gramm • zsír: 11,5 gramm • szénhidrát: 25,5 gramm • rost: 2,5 gramm • koleszterin: 33 milligramm