

## Kókuszos süti

Hozzávalók tésztához: 25 dkg liszt, 15 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 1 tojás, ½ cs. sütőpor, 1 evőkanál kakaópor, pici tej

töltelékhez: 6 tojás fehérje, 25 dkg kristálycukor 25 dkg kókuszreszelék

krémhez: ½ l tej, 5 evőkanál vanília puding, 6 tojás sárgája, 5 evőkanál cukor, 1 kis zselatin

A tésztát ha összegyúrtuk egy órán át a hűtőben pihentetjük, majd 2 lapot nyújtunk belőle. Egyiket a tepsi aljára tesszük, erre rákenjük a tölteléket. (6 tojás fehérjét a 25 dkg cukorral kemény habbá verjük, és a 25 dkg kókuszreszeléket belekeverjük). Ráhelyezzük a tészta másik felét, megszurkáljuk és megsütjük.

Amíg kihűl, elkészítjük a krémet, amit a tetejére teszünk.

A krémhez való anyagokból sűrű krémet főzünk és a kihűlt tésztára kenjük.

Jó előző nap elkészíteni.