

## Kókuszkrémes piskótatorta

### Hozzávalók:

#### A piskótához:

- 150g **Mester sütemény liszt**
- 6 tojás
- 120 g cukor
- 20 g kakaópor
- 1 evő kanál olaj
- csipet só

#### A krémhez:

- 400 ml tej
- 40 g rizs liszt
- 100 g kókuszreszelék
- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 2 teás kanál vaníliás cukor
- 2 evő kanál rum

#### Valamint:

- 200 g eperlekvár
- 2 evőkanál kókuszreszelék
- 30 g olvasztott étcsoki (olajjal keverve)

#### Elkészítése:

A tojásokat ketté választjuk, a fehérjéből kemény habot készítünk a csipet sóval.

A sárgáját a cukorral és az olajjal krémesre keverjük, majd a fehérje egy részével összekeverjük, majd óvatosan hozzáadjuk a többi fehérjét és lazán beforgatjuk a kakaó poros lisztet.

Sütő papírral bélelt tepsibe tesszük 180°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.

(Lehet torta formában is sütni)

Elkészítjük a krémet. A tejben felfőzzük a rizslisztet és a kókuszreszeléket, a margarint habosra keverjük a cukorral és a kihűlt krémhez keverjük, ízesítjük vaníliás cukorral és rummal.

A piskótát 3-4 részre vágjuk (vízszintesen), először vékonyan megkenjük eper lekvárral, majd a krémmel, a krémet úgy osszuk el, hogy a süti tetejére is jusson.

**Díszítés:** olvasztott csokit csurgatunk a süti tetejére és még kevés eper lekvárt is csurgathatunk rá, néhány óra múlva szeletelhető.