

KÓKUSZOS HABOS TEKERCS

Hozzávalók:

- Tészta:
 - 40 dkg liszt
 - 25 dkg ráma
 - 2 dkg élesztő
 - 3 kiskanál porcukor
 - pici só
 - 3 tojássárgája
- Krém:
 - 3 tojásfehérje
 - 20 dkg kristálycukor
 - 2 csomag kókuszreszelék



Elkészítés:

Az élesztőt kevés cukros tejben felfuttatjuk. A tészta hozzávalóit összekeverjük, 3 részre osztjuk és egyesével kinyújtjuk őket.

A krémhez a tojásfehérjét a kristálycukorral gőz felett keményre verjük.

A krémet a tésztára kenjük, megszórjuk a kókuszreszelékkel, majd felcsavarjuk és szeleteljük.

Kb. 180°C-on, kb. 15 percig sütjük.