

HÓLABDA

Hozzávalók:

A tésztához:

- 25 dkg cukor
- 5 evőkanál forró víz
- 6 tojás
- 20 dkg liszt
- 1 csomag sütőpor
- 2 evőkanál kakaó

A krémhez:

- 1/2 l tej
- 5 evőkanál liszt
- 25 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 1 cs vaníliás cukor
- kókuszreszelék

Elkészítés:

A tészta hozzávalóiból piskótát sütünk.

Krém: A tejből és lisztből pépet főzünk, kihűtjük, majd hozzáadjuk a porcukorral habosra kavart vaját. A tésztát két lapba vágjuk, majd egy fánkszűrővel korongokat szúrunk belőle. Ha nagyobb tepsiben sütöttük akkor kiszaggatjuk és úgy ragasszuk össze a krémmel. Ebben az esetben nem vágjuk ketté a tésztát. Bevonjuk a krémmel, és kókuszreszelékbe forgatjuk.

Tetejére csokimáz is kerülhet, amire csipetnyi kókuszt szórunk.