

## Кокосовый торт



На 100 грамм:

Калорийность: 151,44 ккал.

Белки: **5,23 г.** Жиры: **6,73 г.** Углеводы: **18,33 г.** 

Страница рецепта: <a href="https://www.yournutrition.ru/recipes/kokosovyj-tort/">https://www.yournutrition.ru/recipes/kokosovyj-tort/</a>

## Ингредиенты:

для бисквита:

- рисовая мука 100г (ничем заменить нельзя)
- 1 яйцо+2 белка
- 50г сметаны 10%
- 1 ч.л.разрыхлителя
- щепотка соли
- подсластитель по вкусу

Для пропитки:

Теплая вода 100-150мл Подсластитель по вкусу

Для крема:

200 мл молока 0,5%

1 желток

15 г кукурузного крахмала.

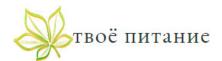
20 г кокосовой стружки.

Для обсыпки:

10г кокосовой стружки

## Приготовление:

Готовим бисквит: яйцо и белки взбиваем с щепоткой соли до увеличения массы в объёме в несколько раз. Просеиваем туда смешанные:муку и разрыхлитель, затем добавляем сметану. Перемешиваем до однородности. Выпекаем в силиконовой форме диаметром 17 см в



предварительно разогретой духовке  $\sim$ 14 мин при 180 С. Готовность проверяем зубочисткой, следите, т.к.у всех духовки пекут по-разному. Готовый корж разрезаем вдоль на 2 шт. Пропитка: смешиваем теплую воду с подсластителем и пропитываем коржи. Я делала это с помощью кисти. Обильненько так, не жалеем. Чем больше, тем мягче будут коржики. Крем: 180 мл молока подогреваем в кастрюльке, но не кипятим. Отдельно перемешиваем 20 мл молока с желтком, крахмалом, кокосовой стружкой и подсластителем. Добавляем к подогретому молоку и на медленном огне варим, постоянно помешивая, до загустения. Занимает буквально пару минут.

Промазываем наши коржи.

Посыпаем торт стружкой и оставляем пропитаться. Я оставила на ночь.