

Кокосовый торт



На 100 грамм:
Калорийность: **151,44 ккал.**
Белки: **5,23 г.**
Жиры: **6,73 г.**
Углеводы: **18,33 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kokosovyj-tort/>

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 ~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 жалею. Чем больше, тем мягче будут коржики.

Крем: 180 мл молока подогреем 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.