

## Cukormentes mascarponés reform kókusz torta

### Hozzávalók:

- 4 ek. zabpehelyliszt
- 4 tojás
- 5 ek. eritrit
- 1 késhegynyi szódbikarbóna
- 6 ek. kókuszreszelék
- 25 dkg mascarpone
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- fél liter tej
- 5 ek. eritrit
- pár szem málna, vagy erdei gyümölcs

### Elkészítése:

A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjét egy csipet sóval felverjük.

A tojássárgáját kikeverjük az eritrittel, majd beledolgozzuk a zabpehelylisztet, és a szódbikarbónát.

A masszába fokozatosan, óvatosan belekeverjük a fehérjehabot.

Sütőpapírral kibélelünk egy tortaformát, és beleöntjük a kikevert tésztát. 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük, és kb. 15-18 perc alatt készre sütjük.

A tejet egy lábasban feltesszük melegedni, miközben a vaníliapudingot az eritrittel és kevés tejjel csomómentesre keverjük. Hozzáöntjük a meleg tejhez, és besűrítjük a krémet. A mascarponéval és a kókuszreszeléssel simára keverjük.

A krémet egy üvegtálba öntjük és hagyjuk kihűlni.

A torta tetejét megkenjük a krémmel, megszórjuk kókuszreszeléssel, és a gyümölcsökkel.

**Séfünk tippje:** A mascarponét helyettesíthetjük ricottával, ha marad krém, pohárkrémet is készíthetünk belőle.