**Cukormentes mascarponés reform kókusztorta**

**Hozzávalók:**

* 4 ek. zabpehely liszt
* 4 db tojás
* 5 ek. Eritrit
* 1 késhegynyi szódabikarbóna
* 6 ek. Kókuszreszelék
* 25 dkg mascaporne
* 1 csomag vaníliás pudingpor
* ½ liter tej
* 5 ek. Eritrit
* Pár szem málna, vagy erdei gyümölcs

**Elkészítése:**

Kettéválasztjuk a tojásokat, a fehérjét felverjük egy csipet sóval.

A tojássárgáját az eritrittel kikeverjük, majd beledolgozzuk a zabpehely lisztet, és a szódabikarbónát.

A masszába fokozatosan belekeverjük a fehérje habot, és óvatosan összekeverjük.

Sütőpapírral kibéleljük a tortaformánkat, és beleöntjük a kikevert tésztát, majd a 180 fokos előmelegített sütőbe behelyezzük, és készre sütjük kb 15-18 perc.

A tejet egy lábasban feltesszük főzni, közben a vanília pudingot, az eritrittel, és kevés tejjel csomómentesre kikeverjük.

Hozzákeverjük a meleg tejhez, és besűrítjük a krémet, majd hozzáadjuk a mascapornét, a kókuszreszeléket, és simára keverjük.

A krémet egy üveg tálba öntjük, és hagyjuk kihűlni.

A torta tetejét megkenjük a krémmel, megszórjuk kókuszreszelékkel, és a tetszőleges gyümölcsökkel.

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