

### Makrobiotikus kókuszos piskótalabda



25 dkg teljes kiőrlésű tönkölyliszt  
7 dkg kukoricaolaj  
16 dkg rizsszirup  
1 csipet só  
½ kiskanál vaníliapor  
10 gramm sütőpor  
1,8 dl szobahőmérsékletű (ha hűtőben volt, akkor picit melegíteni kell) szűretlen almalé  
2 kiskanálnyi kakaópor vagy karob por (elmaradhat)  
3 kiskanálnyi darált mogyoró (ha elmarad a kakaópor vagy a karob por, akkor 5 kiskanál darált mogyoró)

*Krémhez – 24 db piskóta labda elkészítéséhez:*

4 dl rizstej (vagy 3dl rizstej és 1dl rizstejszín)  
1 csapott kiskanálnyi vaníliapor  
1 pindur csipet só  
8 dkg világos tönkölyliszt  
7 dkg rizsszirup  
1 evőkanál kukoricaolaj  
2 evőkanál kókusz reszelék

*Elkészítéshez:* kb. 10 dkg kókusz reszelék

*A piskóta elkészítése – 24 db-hoz a piskótát 2x készítjük el:*

A száraz hozzávalókat egy tálba tesszük, majd hozzáadjuk a folyékony hozzávalókat és lendületes mozdulatokkal összekeverjük. Egy 22 x 32 cm-es tepsit kibélelünk sütőpapírral, majd beleöntjük a piskótatésztát, eligazítjuk (egy kicsit a szélei fele húzogattuk a tésztát, hogy a közepe egy kicsit alacsonyabb legyen), majd 180 °C-on (hőlégkeveréssel 150-160 °C) 30 perc alatt készre sütjük. Egyből kiemeljük a sütőpapírral a kész piskótát, rácsra tesszük hűlni, majd amikor langyosra hűlt, akkor egy 5 cm átmérőjű pogácsa szaggatóval szorosan átlukasztjuk. Óvatosan kezeljük, mert tojás nélkül törékeny, kevésbé rugalmas a tészta.

*Elkészítjük a krémet:*

Egy tálba tesszük a lisztet, a vanília port, a rizsszirupot és a csipet sót, majd apránként felöntjük a rizstejjel, úgy hogy közben csomómentesen elkeverjük, majd kézi habverővel gőz fölött sűrű péppé főzzük. (Egy lábasba vizet engedünk – kb. 5 cm magasan, majd belerakjuk a krém alapot tartalmazó tálát, úgy hogy a tál ne érjen a lábos aljára és a vízbe se; utána felforraljuk a tálal együtt a vizet, majd kisebbre vesszük és besűrítjük a krémet.) Ha besűrűsödött a krém, akkor hozzákeverjük az olajat, és a kókuszreszeléket. Ha jól összedolgoztuk, akkor levesszük a tűzről és állandó kevergetés mellett, hagyjuk langyosra hűlni.

*A piskótalabda elkészítése:*

Egy tompa késsel 2 piskóta korong közé krémet teszünk, majd összeillesztjük őket. Utána pedig a krémmel körbekenjük vékonyan az összenyomott piskóta hengert, majd a tányérba öntött kókuszreszelékbe forgatjuk, majd egy szép tálra rendezzük, sorakoztatjuk őket. Óvatosan kezeljük a tésztát, mert törékeny. Ha fél-egy napot áll, akkor jobban összeérik az íze.