

Crêpe-Cake mit Kokoscreme

50—60 Min

Zubereitung

1 Die Zutaten für die Crêpes in einem Standmixer gut vermixen oder mit einem Handrührgerät in einer Schüssel verrühren. Für die Kokosnusscreme das Kokosjoghurt mit Zimt, Honig und dem Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben und gut vermixen. In den Kühlschrank stellen.

2 Mangos schälen und das Fruchtfleisch mit einem Stabmixer pürieren, je nach Geschmack und Süße der Mangos mit Kokosblütenzucker süßen. Dann eine beschichtete (Crêpe-)Pfanne erhitzen und die Crêpes von beiden Seiten in etwas Kokosöl backen.

3 Die Crêpes abwechselnd mit der Kokoscreme und dem Mangopüree bestreichen. Mit Kokoscreme abschließen. Nach Belieben mit Mangospalten dekorieren.

TIPP: Wer einen höheren Crêpe-Cake will (für eine größere Personenanzahl), nimmt einfach die doppelte Menge und schichtet den Crêpe-Cake doppelt so hoch.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Mangos

Für die Crêpes

300 ml	Mandelmilch ungesüßt
40 g	Kokosnussmehl
40 g	Tapiokamehl
3 TL	Kokosblütenzucker
3 TL	Kokosöl, geschmolzen
6 Stk.	Eier
1 Prise	Meersalz jodiert grob
	Kokosöl zum Backen der Crêpes

Für die Kokoscreme

250 g	Kokosjoghurt
2 TL	Honig
0.5 TL	Zimt gemahlen
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz