



# Палачинкова торта с кокосов крем

🕒 50–60 Минути 

## Подготовка

- 1 Комбинирайте съставките за палачинки с миксер или използвайте ръчен пасатор.
- 2 За да направите кокосовия крем: Добавете кокосовия йогурт, канелата, меда и вътрешността на ваниловата шушулка в купа и смесете. Приберете в хладилника до готовност за употреба.
- 3 Обелете мангото и използвайте ръчен пасатор, за да пюрирате месестата част, след това добавете кокосова захар на вкус (в зависимост от това колко е сладко мангото).
- 4 Загрейте тиган с незалепащо покритие (за палачинки) и запържете палачинките от двете страни в малко кокосово масло.
- 5 Намажете палачинките последователно с кокосовия крем и пюрето от манго. Завършете с кокосовия крем. Наредете резенчета манго отгоре, както прецените за добре.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр. Манго

За палачинките

300 ml Бадемово мляко,  
неподсладено

40 g Кокосово брашно

40 g Брашно от тапиока

3 ч.л. Кокосова захар

3 ч.л. Кокосово масло,  
разтопено

6 бр. Яйца

1 щипка ♦ Морска сол

Кокосово масло за  
пържене на  
палачинките

За кокосовия крем

250 g Кокосов йогурт

2 ч.л. Мед

0.5 ч.л. ♦ Канела на прах

1 бр. ♦ Бурбонска ванилия

