

Блинный торт с кокосовым кремом

50—60 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте ингредиенты для блинов в миксере или с помощью ручного блендера.
2. Как приготовить кокосовый крем: смешайте в миске кокосовый йогурт, корицу, мед и мякоть стручка ванили. Уберите в холодильник.
3. Очистите манго и пюрируйте мякоть ручным блендером, затем добавьте кокосовый сахар по вкусу (в зависимости от того, насколько сладкие манго).
4. Нагрейте (блинную) сковороду с антипригарным покрытием и обжарьте блины с обеих сторон в небольшом количестве кокосового масла.
5. Смажьте блины по-очереди кокосовым кремом и пюре из манго. На верхний блин нанесите кокосовый крем. Украсьте кусочками манго.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Манго
Блинчики	
300 мл	Миндальное молоко без сахара
40 г	Кокосовая мука
40 г	Мука из тапиоки
3 ч. л.	Кокосовый сахар
3 ч. л.	Растопленное кокосовое масло
6	Яйца
1 щепотка	Соль морская
	Кокосовое масло для жарки блинов
Кокосовый крем	
250 г	Кокосовый йогурт
2 ч. л.	Мед
0.5 ч. л.	Корица молотая
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках