



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

