

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 незалепващо 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 преценете 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