

Palacinková torta s kokosovým krémom

50—60 Min

Príprava

1. Zmiešajte všetky prísady na palacinky v stojanovom mixéri alebo pomocou tyčového mixéra.
2. Príprava kokosového krému: Pridajte kokosový jogurt, škoricu, med a dužinu z vanilkového lusku do misy a premiešajte. Vložte do chladničky.
3. Ošúpte mango a pomocou tyčového mixéra rozmixujte dužinu, potom podľa chuti pridajte kokosový cukor (podľa toho, aké sladké je mango).
4. Zohrejte nepriľnavú panvicu (na palacinky) a v troche kokosového oleja opekajte palacinky z oboch strán.
5. Palacinky striedavo natierajte kokosovým krémom a mangovým pyré. Na poslednú natrite kokosový krém. Podľa chuti ozdobte plátkami manga.

NÁPOVEDA: Ak chcete pripraviť vyššiu palacinkovú tortu (na viac porcií), jednoducho zdvojnásobte množstvo prísad a tortu navrstvite dvakrát tak vysoko.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

2 ks.	Mango
Na palacinky	
300 ml	Mandľové mlieko, nesladené
40 g	Kokosová múka
40 g	Tapioková múka
3 ČL	Kokosový cukor
3 ČL	Kokosový olej, rozpustený
6	Vajcia
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Kokosový olej na opekanie palaciniek
Na kokosový krém	
250 g	Kokosový jogurt
2 ČL	Med
0.5 ČL	Škorica mletá
1 ks.	Vanilka Bourbon