



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 palacinek

Na kokosový krém

250 g Kokosový jogurt
 2 ČL Med
 0.5 ČL ♦ Škorica mletá
 1 ks. ♦ Vanilka Bourbon

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 neprilnavú 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.

