

Tort naleśnikowy z kremem kokosowym

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt.	Mango

Na naleśniki

300 ml	Mleko migdałowe, niesłodzone
40 g	Mąka kokosowa
40 g	Mąka z tapioki
3 łyżeczki	Cukier kokosowy
3 łyżeczki	Stopiony olej kokosowy
6 szt.	Jajko
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Olej kokosowy do smażenia naleśników

Na krem kokosowy

250 g	Jogurt kokosowy
2 łyżeczki	Miód
1 szczypta	Cynamon mielony
1 szczypta	Kardamon mielony
1 szczypta	Imbir mielony
1 szt.	Wanilia Bourbon laska

Przygotowanie

1. Zmieszaj składniki na naleśniki w mikserze lub użyj blendera ręcznego.
2. Przygotowanie kremu kokosowego: dodaj do miski jogurt kokosowy, przyprawy, miód i miąższ laski wanilii, a następnie zmiksuj. Włóż do lodówki.

WSKAZÓWKA: Możesz zwiększyć ilość przypraw w zależności od Twojego smaku :)

3. Obierz mango i użyj blendera ręcznego, aby zmiksować miąższ, a następnie dodaj cukier kokosowy do smaku (w zależności od tego, jak słodkie są mango).
4. Rozgrzej patelnię do naleśników i smaż naleśniki z obu stron na niewielkiej ilości oleju kokosowego.
5. Posmaruj naleśniki na przemian kremem kokosowym i purée z mango. Wykończ na górze kremem kokosowym. W razie potrzeby udekoruj plasterkami mango.