



Tort naleśnikowy z kremem kokosowym

🕒 50–60 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

