



Sposób przygotowania

Z jajek, 3 łyżek cukru, 3 łyżek mąki, maku i 2 łyżek wiórków kokosowych oraz oleju upiec biszkopt, wystudzić. Budyń z łyżką mąki i 3 żółtkami rozrobić w 100 ml mleka, mleczko kokosowe zagotować z 3 łyżkami cukru, wlać zawieszinę budyniową i razem zagotować. Ugotowany budyń przykryć folią spożywczą by nie utworzyła się skórka i wystudzić. Miękkie masło utrzeć na puch, dodać partiami budyń, dobrze połączyć mikserem ja gładki krem, dodać likier i znowu dobrze połączyć, odstawić do lodówki by krem stężał. Galaretkę rozpuścić w 1/2 szklanki wody, odstawić do stężenia. Na spód biszkoptowy zapiąć obręcz tortownicy, w której był pieczony. Spód posmarować konfiturą z czarnej porzeczki, wyłożyć połowę kremu, na to warstwa biszkoptów kakaowych, druga część kremu (dosypać 2 łyżki wiórków kokosowych). Mango obrać i pokroić na plasterki, ułożyć je dekoracyjnie na wierzch tortu i zalać tężejącą galaretką. Wstawić na noc do lodówki. Torcik kroić nożem maczanym w gorącej wodzie. Polecam - tort jest wyborny. :) Proporcje na tortownicę 22-23 cm średnicy.

Tort z mango i kremem kokosowym



Składniki

- 2 jajka L
- 6 łyżek cukru
- 4 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki maku
- 4 łyżki wiórków kokosowych
- 400 ml mleczka kokosowego
- 100 ml mleko 1,5 %
- 40 gr budyniu waniliowego
- 200 gr masło
- 4 łyżki konfitury z czarnej porzeczki
- 1 mango
- 1 opakowanie galaretki cytrynowej
- 2 łyżki likieru bananowego
- kilka sztuk biszkoptów kakaowych
- 1 łyżka oleju
- 3 żółtka