



## JERNEJ KITCHEN

# MANGOVA TORTA S KOKOSOM

*Mangova torta s kokosom je zelo sočna, bogata. Priprava je enostavna, torta pa ostane sočna do tri dni. Odlična za razna praznovanja pa tudi za vsak dan.*

ZA	1	PEKAČ (23 CM ALI 10 KOSOV)
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
HLAJENJE TORTE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	120	MINUT

### KOKOSOV SIRUP

80 g kokosovega mleka

80 g sladkorja

1 limona (sok)

1/2 čajne žličke vaniljeve esence (ali semena vanilje)

### MANGOVA TORTA S KOKOSOM

1 zrel mango

115 g masla sobne temperature

165 g sladkorja

90 g kokosove moke

165 g gladke bele moke, tip 500 ali tip 400

140 g kokosovega mleka

1 čajna žlička pecilnega praška

2 jajci

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

pekač premera 23 cm (ali 24 cm)

kuhinjski nož

rezalna deska

manjša skleda

### KOKOSOV SIRUP

V kozico damo kokosovo mleko in sladkor. Pristavimo na zmeren ogenj in pustimo, da mešanica zavre, nato kuhamo eno minuto ter odstavimo z ognja. Dodamo limonin sok ter vaniljo. Postavimo na stran, da se sirup ohladi.

### PRIPRAVIMO PEKAČ IN MANGO

Pekač premera 23 cm (lahko tudi 24 cm) dobro namastimo z maslom ali kokosovim oljem. Mango olupimo in narežemo na zelo tanke rezine. Rezine razporedimo po dnu pekača, tako da zapolnimo celotno dno pekača. Enakomerno prelijemo s sirupom in postavimo v hladilnik za 10 minut. Pečico segrejemo na 180 °C.

### PRIPRAVIMO KOKOSOV BISKVIT

V manjši skledi premešamo kokosovo moko, belo moko in pecilni prašek. V večji skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo sladkor in maslo, približno 5 minut. Dodamo prvo jajce in naprej stepamo in šele ko je jajce dobro vmešamo, dodamo drugo jajce ter prav tako dobro vmešamo v masleno mešanico. V masleno zmes med stepanjem izmenično dodajamo suhe sestavine in kokosovo mleko, dokler ne porabimo vseh sestavin.

### PEČENJE

Pekač z mangom vzamemo iz hladilnika in po mangu enakomerno razporedimo kokosov biskvit. Rahlo potolčemo ob pult, da se znebimo zračnih mehurčkov. Postavimo v pečico ogreto na 180 °C in pečemo 50 - 60 minut oziroma tako dolgo, da postane torta zlato rjave barve, zobotrebec pa pride iz biskvita čist.

večja skleda  
kuhinjski robot ali električni  
mešalnik

#### POSTREŽEMO

Pečeno torto vzamemo iz pečice in jo pustimo 5 minut v modelu, da se rahlo ohladi. Čez torto postavimo rešetko in hitro obrnemo pekač, da je torta zlato - rjavi del torte na pekaču. Odstranimo pekač in pustimo še 30 - 60 minut da se torta ohladi, nato razrežemo na poljubne kose in postrežemo. Mangovo torto s kokosom hranimo do dva dni na sobni temperaturi ali v hladilniku, pokrito.

#### NASVET

Pri obračanju torte pazimo, da nas vroč sirup, ki je na dnu pekača ne opeče.