



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 Oglas

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.