



Osviežujúci mangovo–kokosový tart

Osviežujúci letný dezert s Crème Olé aróma kokos a Zlatým klasom Dr. Oetker.

12 porcií



jednoduchá príprava

do 60 minút



Prísady::

Na cesto:

1 ks vajce
180 g múka hladká
90 g maslo izbovej teploty
60 g cukor práškový

Na kokosovú vrstvu:

2 balíčky Crème Olé aróma kokos Dr. Oetker
180 ml smotana na šľahanie (33%)
200 ml mlieko

Na mangovú vrstvu:

1 ks manga zrelé
100 ml džús mangový
šťava z ½ limetky
1 PL Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

- 1 Na doske si ručne rozpracujeme múku, cukor a maslo. Po miernom zapracovaní masla pridáme vajíčko. Vypracujeme hladké cesto a vyformujeme z neho bochník. Cesto dáme na 20 min chladieť do chladničky.
- 2 Po vychladnutí cesto rukami rovnomerne rozložíme vo forme a spodnú časť popicháme vidličkou. Cesto dáme piecť do rúry rozohriatej na 180 °C na 15-17 minút. Po dopečení necháme korpus vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: 15 - 17 minút

- 3 Medzičasom si pripravíme kokosový krém. V mise na šľahanie pridáme smotanu, mlieko, 2 balíčky Crème Olé Dr. Oetker kokos a vyšľaháme dotuha.
- 4 Z manga si vymixujeme hladké pyrė, pridáme ho do hrnca a dáme variť. V samostatnej miske si zmiešame mangový džús so Zlatým klasom. Keď bude pyrė pri bode varu, pridáme džús zmiešaný so Zlatým klasom a poriadne premiešame. Necháme prevariť.

Ešte potrebujeme:

forma na tart
elektrický ručný šľahač
ovocie drobné na ozdobenie





- 5 Po vychladnutí korpusu naň rovnomerne rozotrieme kokosový krém. Mangové pyré necháme trochu vychladiť a následne ho vylejeme na kokosovú vrstvu. Ozdobíme ovocím a necháme stuhnúť v chladničke.

