

Sernik kokosowy z mango

SKŁADNIKI

CIASTO

500 g [CIASTO KOKOSOWE](#)

225 g [JAJA](#)

150 g [OLEJ](#)

75 g WODA

MUS

500 g [SER MISTRZÓW 14% ALFAPRO](#)

400 g [PUREE MROŻONE
KOKOSOWE BOIRON](#)

90 g [CUKIER PUDER](#)

400 g [ŚMIETANKA 36%](#)

500 g [MASCARPONE](#)

30 g [WIÓRKI KOKOSOWE](#)

12 g [ŻELATYNA](#)

100 g WODA

ŻELKA

300 g [PUREE MANGO BOIRON](#)

9 g [ŻELATYNA](#)

50 g [PUREE LIMONKA MROŻONE
BOIRON](#)

60 g WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Wszystkie składniki wymieszać 4 minuty na średnich obrotach. Piec 20 minut w temperaturze 170–180 st. C.

2

Śmietankę, cukier puder i sery dokładnie wymieszać na jednolitą masę, stopniowo dodawać rozpuszczone płynne puree. Na końcu dodać wiórki kokosowe rozpuszczoną żelatynę. Dokładnie wymieszać.

3

100g puree mango podgrzać, dodać namoczoną żelatynę. Podgrzewaj do momentu rozpuszczenia się żelatyny, a następnie dodać resztę puree mango i puree limonka. Wylać do formy i zamrozić.

4

Przygotowaną masę kokosową napełniamy formę silikonową do 3/4 wysokości, wkładamy zamrożoną żelkę owocową, kolejną ciekłą warstwę kokosową, blat kokosowy i wszystko wyrównujemy do wysokości formy. Odkładamy do zamrożenia, a następnie oblewamy Nappage.



5

Dekoracja zewnętrzna: Nappage Maracuja - 15g żelatyna, 70g woda, 1000g Nappage Maracuja. Wszystkie składniki mieszamy, dekorujemy (oblewamy) podgrzanym Nappage do 40 stopni Celsjusza.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

