

Ciasto z mango



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 3
- cukier, 1/2 szklanki
- mąka, 1/2 szklanki
- wiórki kokosowe, 5 łyżek + 2 do posypania na wierzch
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczki
- olej, 2 łyżki
- mango, 2 sztuki
- Bitą śmietana (niesłodzona), 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mango kroimy na kawałki i miksujemy w blenderze (można też użyć tłuczka do ziemniaków), łączymy z bitą śmietaną i wstawiamy do lodówki, aby się schłodziło. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier i mieszamy. Następnie dodajemy po jednym jajku. W osobnej miseczce łączymy mąkę, wiórki i proszek do pieczenia. Dodajemy po łyżce do masy białkowej i lekko mieszamy, starając się aby piana nie opadła. Na koniec do masy dodajemy 2 łyżki oleju i mieszamy. Tortownicę o śr. 26 cm smarujemy masłem i obsypujemy bułką tartą. Ciasto wylewamy do formy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180 C, pieczemy przez 20-25 min. do uzyskania złotego koloru. Po ostudzeniu ciasta nakładamy na nią masę z mango i wstawiamy na ok. godzinę do lodówki. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: