

Kokosrulle med mangopuré

Recept på en saftig rulltårta som serveras som en bakelse toppad med mangopuré och grädde.

cirka 12 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Rulltårtebotten:

3 st ägg stora
2 dl socker
2 dl vetemjöl
1,5 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 krm salt
0,5 dl filmjöl

Kokossmörkräm:

250 g smör
1 Förp. Dr. Oetker Base for buttercream
1 st citroner kinrivet skal (det gula) samt 3 msk juice
2 dl Kokos Tips: rosta gärna kokosen för extra god smak

Mangopuré:

250 g mango färsk eller fryst
1 dl Syltsocker
1 st citroner 1 msk juice från 1 citron

För montering av bakelse:

5 dl vispgrädde
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger gul
1 Förp. Dr. Oetker Cream Fix

1 Rulltårtebotten:

Vispa ägg och socker riktigt fluffigt och poröst. Blanda ihop alla torrvaror i separat bunke och vänd sedan ner i äggvispet så att du får en klumpfri smet. Vänd sedan ner filmjölken och håller smeten i en långpanna, ca 40x30 cm. Grädda på 225°C varmluft i ca 8 -10 min.

Stjälp upp färdiggräddad botten på sockrat bakplåtspapper. Lägg långpannan över som ett lock, så att fukten bevaras medans den svalnar .

2 Kokossmörkräm:

Vispa smöret riktigt poröst och fluffigt. Tillsätt buttercream-mixen och fortsätt vispa.

Tillsätt även citronskal och citronjuice (håll i lite juice åt gången medans du vispar).

Tillsätt kokos och bred sedan ut krämen jämt över rulltårtebotten och rulla ihop. Lägg i kylan så att den hinner sätta sig innan du skär i den.



3 Mangopure:

Om du använder fryst mango så låt den tina lite.

Koka upp mango, socker och citronjuice några minuter och mixa till en slät puré.

Kyl ner purén innan du monterar bakelsen.

4 Montering:

Börja med att vispa ihop cream fix och grädde enligt anvisningar på påsen.

Tillsätt lite gul färg i hälften av grädden. Varva gul och vit grädde i en spritspåse för en swirlad effekt.

Skär rulltårtan i bitar och toppa varje bit med en sked mangopuré.

Spritsa grädden ovanpå mangopurén.

För en påskig känsla. dekorera gärna med lite påskägg, strössel eller nåt annat kul som hör påsken till.

Sedan är det bara att äta och njuta!

