

Ingrediënten voor 12 personen

1 eetrijpe mango 140 g
ongezouten roomboter 125 ml
witte basterdsuiker 150 ml
halfvolle melk 3 eieren 175 g
zelfrijzend bakmeel 55 g gemalen
kokos

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Aziatisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Mango-kokostaart

Heerlijk Aziatisch nagerecht om na de curry op tafel te zetten.

Hulpmiddelen

Bakvorm (20 x 20 cm)

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de mango. Snijd het vruchtvlees van de mango van de pit en snij de mango in blokjes.
-Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Neem van het vuur en voeg de suiker toe. Roer tot de suiker is opgelost. Voeg de melk toe en klop met een garde 1 voor 1 de eieren erdoor. Zeef het bakmeel erboven en spatel voorzichtig door het beslag. -Doe de helft van het beslag in de bakvorm en bestrooi met 3/4 van de mango en kokos. Schenk de rest van het beslag erover en bestrooi met de rest van de mango en kokos. -Bak de taart ca. 30 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar.