

Rafaello

Przepis dodany przez użytkownika Bea

Ciasto kokosowe

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- mąka - 4 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- śmietana 30% - 500 ml
- biała czekolada - 3 tabliczki
- wiórki kokosowe - 400 g

Przydatne akcesoria:

tortownica, duży rondel, mixer, głębokie naczynie

Etapy przyrządzania:

- 1.** Biszkopt:
Ubić pianę z 4-ech jaj dodać cukier i cukier waniliowy i nadal ubijając dodać żółtka, na koniec dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia a następnie bardzo delikatnie mieszać łyżką. Dokładnie wymieszana masę wykładamy na wcześniej posmarowaną tłuszczem i obsypaną bułką tarta tortownicę. Piec w rozgrzanym do 180st.C ok. 30 min
- 2.** masa:
Do dużego rondla wlać 500ml śmietany i polamane na kawałki 3 czekolady. Gotować do całkowitego rozpuszczenia się czekolady. Dodać wiórki - ok 300g
- 3.** Przestygły biszkopt przeciąć poziomo w połowie na 2 okrągłe platy. Na dolną część biszkoptu nałożyć niezbyt grubą warstwę masy, wygładzić. Następnie przykryć to górną częścią biszkoptu i całość pokryć resztą masy. Na koniec obsypać całość wiórkami i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godz.