
Rafaello z białą czekoladą

Dodano: 2006-02-24 21:50:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6356 razy.

biskopt:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- czubata łyżeczka proszku do pieczenia

masa:

- 1/2 litra śmietany kremówki (30 %)
- 1 biała czekolada
- wiórki kokosowe (ok 150-200 gram)
- 1/4 kostki margaryny

Upiec biskopt, po upieczeniu i wystygnięciu przekroić ciasto na pół i jedną połówkę zetrzeć na tarce na okruszki (okruszki mogą być różnej wielkości, nie muszą być jak bułka tarta).

Połowę śmietany wlać do garnka i podgrzać razem z margaryną i połamaną na płytki białą czekoladą. Podgrzewać aż czekolada i margaryna się rozpuszczą. Masę zostawić do ostygnięcia. Drugą połowę śmietany ubić.

Do ostudzonej masy dodać pokruszoną połówkę biskoptu i dużo wiórków kokosowych (tyle ile uda się połączyć z masą, ok 150 gram) oraz połowę ubitej śmietany.

Połowę biskoptu umieścić w tortownicy, wyłożyć na biskopt masę i wyrównać wierzch. Na to położyć pozostałą połowę ubitej śmietany i cały wierzch posypać wiórkami kokosowymi. Ciasto zostawić w lodówce najlepiej na całą noc, wtedy jest najlepsze.

Wszyscy, którzy próbują tego ciasta są zachwyceni:-)

Nadesłał: Królik Poziomka <xanthia83@wp.pl>

Jeszcze lepsze jest z ciemnym ciastem. Polecam oto przepis na nie: 1 kostka margaryny zagotować z 5 łyżkami, cukrem waniliowym, 1,5 szklanki cukru 5 łyżek wody. Po ostygnięciu dodać trzy żółtka, 1,5 szklanki mąki, 1 łyżeczki proszku do pieczenia - zmiksować. Na koniec dodać ubite białka. Piec 45 minut. Smacznego!

Nadesłał(a):

Halo, zagotować 1 kostkę margaryny z 5 łyżkami...???) ;:-)

Nadesłał(a): ina 2006-09-06 22:09:44