Rafaello z białą czekoladą

Dodano: 2006-02-24 21:50:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 6416 razy.

biszkopt:
- 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 biszkopt, po upieczeniu i wystygnięciu przekroić ciasto na pół i jedną połówkę zetrzeć na tarce na 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 biszkoptu i dużo wiórków kokosowych (tyle ile uda sie połączyć z masą, ok 150 gram)oraz połowę ubitej śmietany.
Połowę biszkoptu umieścić w tortownicy, wyłożyć na biszkopt masę i wyrównać wierzch. Na to położyć pozostałą połowę bitej śmietany i cały wierzch posypać wiórkami kokosowymi. Ciasto zostawić w lodówce najlepiej na całą noc, wtedy jest najlepsze.
Wszyscy, ktorzy próbują tego ciasta są zachwyceni:-)

Nadesłał: Królik Poziomka <xanthia83@wp.pl>

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

Halo, zagotowac 1kostke margaryny z 5 lyzkami...??? ;-))
Nadesłał(a):ina 2006-09-06 22:09:44