
RAFAELLO KRZYSIA

Dodano: 2007-04-10 16:18:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2391 razy.

Biskopt:

6 jaj,

6 łyżek cukru,

6 łyżek mąki,

cukier wanilinowy,

proszek do pieczenia - mała porcja.

Krem:

0,5 l śmietany 30%,

Bitą śmietaną 2 opakowania,

200 g kokosu,

200 g białej czekolady,

200 g gorzkiej czekolady,

100 g rodzynek.

Poncz:

100 ml wódki,

3 łyżeczki kawy Nescafe,

2 łyżeczki cukru,

200 ml wody przegotowanej.

Biskopt: Jaja ubijać z cukrem przez 15 minut, pod koniec dodając cukier wanilinowy. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, i porcjami dodawać do masy jajecznej ciągle delikatnie mieszając. Dno tortownicy 26cm wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć ciasto. Piec przez 45 minut w temperaturze 190 stopni. Po upieczeniu ciasto pozostawić w piekarniku do całkowitego wystygnięcia. Krem: Białą czekoladę rozpuścić w 2 łyżkach wody i odstawić do ostygnięcia. Śmietanę ubić na sztywno, dodać śnieżki i dalej ubijać, wsypać kokos i wlać wystudzoną białą czekoladę. Całość wymieszać mikserem na niskich obrotach. Poncz: Kawę połączyć z cukrem, dodać alkohol i wodę, całość wymieszać. Ciasto przekroić na dwie części, pierwszą część nasączyć ponczem i wyłożyć krem, przykryć drugą częścią też nasączyć, wysypać rodzynki i połączyć rozpuszczoną w 3 łyżkach mleka gorzką czekoladą. SMACZNEGO!

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>