RAFAELLO KRZYSIA

Dodano: 2007-04-10 16:18:27
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2462 razy.

Biszkopt:
6 jaj,
6 łyżek cukru,
6 łyżek mąki,
cukier wanilinowy,
proszek do pieczenia - mała porcja.
Krem:
0,5 l śmietany 30%,
Bita śmietana 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.

Biszkopt: 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 tortowniocy 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 polać rozpuszczoną w 3 łyżkach mleka gorzką czekoladą. SMACZNEGO!

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>