

# Rafaello

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **5058**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1,5 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- słoik dżemu brzoskwiniowego z kawałkami owoców (400 g)
- 600 ml śmietany 30%
- 250 g serka mascarpone
- 200 g białej czekolady
- 200 g wiórek kokosowych
- sok z 1 cytryny + 1 szklanka wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy partiami cukier. Następnie dodajemy kolejno żółtka, ubijając dokładnie po każdym. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, dodajemy do masy i delikatnie mieszamy. Blachę o wymiarach 20x35cm wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy na nią przygotowaną masę. Pieczemy w temperaturze 180°C przez ok 30–40 minut. Po tym czasie wyjmujemy i studzimy. Zimny przekrawamy na pół.
- 2 Czekoladę roztopiamy na parze i studzimy. Śmietanę ubijamy na sztywno. Dodajemy serek mascarpone, wiórki kokosowe i miksujemy do połączenia. Na koniec dodajemy ostudzoną ale płynną czekoladę i krótko mieszamy.
- 3 Pierwszy blat biskopta nasączamy połową wody z sokiem cytrynowym. Rozsmarowujemy dżem brzoskwiniowy i wykładamy połowę masy kokosowej. Przykrywamy drugim blatem, który nasączamy resztą ponczu i smarujemy drugą połową kremu. Schładzamy w lodówce. Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: