

Rafaello

Autor: **asia67**Przepisów: **432** Ocena: **6149**

5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- biszkopt jasny z 6 jajek
- śmietana kremówka 1/2 l
- czekolada biała 2 szt
- wiórki kokosowe 10 dag
- cukier 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. czekolady roztopić w kąpeli wodnej, przestudzić,
2. śmietanę schłodzić, ubić na sztywno, na koniec ubijania dodawać powoli czekoladę,
3. biszkopt przekroić na dwie części, na spód wyłożyć masę, pozostawić ok 3 łyżek do posmarowania wierzchu,
4. na suchą patelnię wysypać wiórki kokosowe, podgrzewać, mieszając, do zrumienienia, na koniec dodać cukier, przestudzić,
5. wierzch ciasta posmarować odłożonym kremem, posypać zimnymi, rumianymi wiórkami,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: