

Tere-Rafaello



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8503**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT CYTRYNOWY:**
- -5 jajek -150 g. cukru -100 g. mąki tortowej
- -50 g. mąki ziemniaczanej -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- -1/3 szklanki oleju -sok z 1 cytryny
- **PIANKA DŻEMOWA:**
- -2 galaretki agrestowe -2 szklanki gorącej wody
- -1 słoiczek dżemu ananasowego(280g.)
- **PIANKA JOGURTOWA:**
- -2 galaretki cytrynowe -2 szklanki gorącej wody
- -1 jogurt grecki -400 ml. -1 serek Mascarpone -1/2 szklanki cukru pudru
- **CIASTKA:-herbatniki maślane-200 g.**
- **MASA KOKOSOWA:**
- -1 kefir-330 ml. -200 g. kokosu -1 biała czekolada
- -1 śmietanka 30%-330 ml. -170 g.cukru pudru -1 Śnieżka
- -5 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki gorącej wody
- **DO POSYPANIA:-draże kokosowe**

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić ze szczyptą soli, potem cukrem. Następnie dodawać po żółtku i zmiksować.Przesiewać mąkę z proszkiem i mieszać już łopatką.Dolać olej i sok z cytryny i lekko wmieszać.Wylać na blaszkę 30x40 cm.wyłożoną papierem do pieczenia.Piec 25 min. w 175*.
- 2 pianka 1-Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do lekkiego tężenia. Zmiksować dżem z galaretkami i rozsmarować na biszkopcie.(zabezpieczonym papierem). Schłodzić w lodówce.
- 3 pianka 2-Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie.Odstawić do lekkiego tężenia. Jogurt, serek i puder zmiksować. Dolewać galaretki i zmiksować.Wyłożyć na galaretkę z dżemem. Zaraz poukładać herbatniki.



- 4 Kokos wymieszać z kefirem i odstawić na co najmniej pół godziny. Białą czekoladę rozpuścić nad parą z 3 łyżkami z tej śmietanki. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i wmieszać do gorącej czekolady. Ostudzić do letniego. (Jak zgęstnieje, to lekko podgrzać). Resztę śmietanki ubić z pudrem, potem Śnieżką. Miksować dodając, porcjami kokos. Na koniec zmiksować z czekoladą z żelatyną, ale krótko. Wyłożyć na herbatnikach. Na górę posypać, posiekanymi drażami, albo kokosem.

Ciasto schłodzić.



Twoje notatki do przepisu: