

Ciasto Rafaelo



OLA1YOUNG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	6 szt.
cukier	1 szklanka
olej	1 łyżka
mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1,1/2 łyżeczki

Krem:

mleko	3 szklanki
margaryna	250 gram
cukier	3/4 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
olejek waniliowy	1 szt.
wiórki kokosowe	200 gram
masło	2 łyżki
olejek waniliowy	1/2 szt.
masa	Kokosowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

Jajka z cukrem ubić na sztywną masę, proszek do pieczenia wymieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną. Stopniowo mąkę wsypywać do ubitych jajek, delikatnie mieszając łyżką. Na koniec dodać olej. Tak wyrobione ciasto wlewamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180 C przez 40 minut.

KREM:

1, 1/2 szklanki mleka wymieszać z mąką i cukrem, wlewać na pozostałe gotujące się 1, 1/2 szklanki mleka. Masa szybko gęstnieje, więc trzeba ciągle mieszać. Po wystudzeniu łączymy przy pomocy miksera z miękką margaryną i olejkiem.

MASA KOKOSOWA:

Wiórki kokosowe wsypujemy na roztopione masło, dodajemy olejek i mieszamy.

Wystudzony biszkopt kroimy na 2 części. Na pierwszą część nakładamy 3/4 kremu, przykrywamy drugą częścią biszkoptu. Lekko dociskamy.

Następnie rozsmarowujemy pozostały krem i nakładamy zimną masę kokosową.

Smacznego !