

Rafaello z nutą brzoskwini



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaja	5 szt.
mąka pszenna	3/4 szkl.
mąka ziemniaczana	1/4 szkl.
cukier	3/4 szkl.
Soda oczyszczona Prymat	1 płaska łyżeczka

Krem brzoskwiniowo kokosowy

żółtko jajek	4 szt.
mleko	1 szkl.
sok brzoskwiniowy	1 szkl.
cukier	3 łyżki
masło	2 łyżki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
wiórki kokosowe	200 gram

Dodatkowo

aromat migdałowy	kilka kropel
woda ciepła	1/2 szkl.
papier do pieczenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **BISZKOPT:** Białka oddzielić, ubić na sztywno. Następnie stopniowo dodawać cukier. Jak masa lekko zgęstnieje dodać żółtka- miksować. Pod koniec dodać przesianą mąkę z sodą. Miksować ok 5-7 min na małych obrotach. Blachę wyłożyć pergaminem, wlać masę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na ok 20-30 min, do suchego patyczka.
2. **KREM:** Żółtka, mąkę, cukier, mleko wlać do miseczki i wymieszać (można trzepaczką). Następnie do garnuszka wlać sok z brzoskwiń i podgrzewać na małym ogniu (UWAGA! nie może dojść do wrzenia) dodać masło, mieszać, aż się rozpuści. Przygotowaną wcześniej masę (mleko, mąka, cukier, żółtka) dodać do garnuszka z sokiem. Gotować na małym ogniu, cały czas mieszając aż krem zgęstnieje. Na końcu dodać zmielone w blenderze wiórki kokosowe (1 szkl.)
3. Biszkopt przeciąć na 3 części. Każdą nasączyć wodą połączoną z aromatem. Następnie nakładać krem. Najlepiej podzielić go na 3 części. Na wierzch wystarczy trochę mniej kremu.
4. Wierzch ciasta obsypać wiórkami.