Moje raffaello

RENATAJ

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
śmietana kremówka	2 szklanki
śnieżka	2 op
wiórki kokosowe	25 dag
biała czekolada	2 szt
gorzka czekolada	0,5 szt
mleko	2 łyżeczki
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka rozbijamy oddzielajac białka od żółtek. Biała ubijamy z dodatkiem cukru. Następnie dodajemy żółtka i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dokładnie ale delikatnie mieszamy. Ciasto przekładamy do natłuszczonej formy i pieczemy ok. 30 min w temp. 160 stopni C. Po upieczeniu biszkopt odstawiamy do wystudzenia. Przygotowujemy masę: białe czekolady roztapiamy w kąpieli wodnej i studzimy. Śmietanę ubijamy ze śnieżką, dodajemy kokos i wystudzone roztopione czekolady. Wszystko dokładnie mieszamy. Biszkopt przecinamy wzdłuż na pół. Na pierwszą warstwę biszkoptu wykładamy połowę masy, przykrywamy drugim biszkoptem i na wierzch kładziemy resztę masy. Przygotowujemy polewę: gorzką czekoladęrozpuszczamy i dodajemy dwie łyżeczki mleka, mieszamy. Powstałą polewą na wierzchu ciastarobimy ozdobne esy-floresy