

Rafaello na biszkopcie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	9 szt
mąka szymonowska	2 szkl
cukier	2 szkl
mąka ziemniaczana	2 łyżek płaskich
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
śnieżka	2 torebki
wiórki kokosowe	200 g
alkohol	
aromat rumowy	
czekolada biała	2 szt
ocet 10 %	1 łyżka
kremówka	0,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT

Ubić białka z cukrem na sztywno.

Do ubitej piany dodać żółtka i ocet.

Na końcu dodać obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia .

Ciasto piec 30 minut w 175 stop.

KREM

Czekolady rozpuścić na parze.

Schłodzoną śmietanę ubić ze śnieżkami i rozpuszczoną czekoladą.

Gdy krem jest gęsty wsypać wiórki, trochę wiórków zostawić na wierzch ciasta.

Biszkopt nasączyć, rozsmarować połowę kremu na ciasto

I znowu nasączony biszkopt+krem, posypać wiórkami.

