

rafaello



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

upiec biszkopt, nasączyć rumem (1/2szklanki) lub pończem:
3/4 szklanki wody
olejek rumowy
4łyżki cukru

MASA:

ubić:

*1/2litra śmietany kremówki 30%

* dwie śnieżki w proszku

Do ubitej smietany dodać 150g. wiórek kokosowych oraz rozpuszczoną (przestudzoną) białą czekoladę wymieszać dokładnie i położyć na biszkopt. Posypać wiórkami lub jeżeli ktoś lubi to płatkami migdałowymi.