

Tort Rafaello



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
cukir	20 dag
mąka przenna i ziemniaczana	po 7 -8 dag
kremówka	2 szklanki
biała czekolada	2 łyżeczki
usztyniacz do bitej smietany	2 opakowania
adwokat	1 filiżankę
wiórki kokosowe	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodać cukier i żółtka. Makę wymieszać z masą jajeczną. Przełożyć ciasto do tortownicy i piec 45 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Wystudzić biszkopt, przekroić na trzy krążki. Jeden ułożyć na dnie tortownicy a resztę pokruszyć w misce. W kilku łyżkach śmietany rozpuścić czekoladę (trzymać kubeczek nad parą lub na małym ogniu, nie dopuszczając do zagotowania się śmietany). Wystudzić i wymieszać z resztą śmietany. Ubić śmietanę na krem, połączyć z usztyniaczem, wymieszać z adwokatem, 3 łyżkami wiórków, pokruszonym biszkoptem i ewentualnie cukrem pudrem. Wyłożyć krem na krążek biszkoptu, uformować z niego półkule, posypać resztą wiórków. Wstawić do lodówki.