Rafaello

Przepis dodany przez użytkownika Bea

Ciasto kokosowe

Czas przygotowania: 45 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- jajka - 4 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- maka - 4 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- smietana 30% - 500 ml
- biala czekolada - 3 tabliczki
- wiorki kokosowe - 400 g

Przydatne akcesoria:
tortownica, duzy rondel, mixer, glebokie naczynie

Etapy przyrządzania:

1. Biszkopt:
Ubic piane z 4-ech jaj dodac cukier i cukier waniliowy i nadal ubijac dodac zoltka, na koniec dodac przesiana make z proszkiem do pieczenia a nastepnie bardzo delikatnie mieszamy lyzka. Dokladnie wymieszana mase wykladamy na wczesniej posmarowana tluszczem i obsypana bulka tarta tortownice. Piec w rozgrzanym do 180st.C ok. 30 min

2. masa:
Do duzego rondla wlac 500ml smietany i polamane na kawalki 3 czekolady. Gotowac do calkowitego rozpuszczenia sie czekolady. Dodac wiorki - ok 300g

3. Przestygly biszkopt przeciac poziomo w polowie na 2 okragle platy. Na dolna czesc biszkoptu nalozyc niezbyt gruba warstwe masy, wygladzic. Nastepnie przykryc to gorna czescia biszkoptu i calosc pokryc reszta masy. Na koniec obsypac calosc wiorkami i odstawic do lodowki na conajmniej 2 godz.