RAFFAELLO

Przepis dodany przez użytkownika monial

pycha

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- BISZKOPT -
- jajka - 5 szt.
- mąka - 1 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- olej - 2 1/2 łyżka(i)
- ocet - 1 1/2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 1 szkl.
- cukier wanilowy - 1 szt.
- MASA -
- "śnieżka" - 3 można więcej op.
- biała czekolada - 2 op.
- żelatyna - 2 łyżka(i)
- wiórka kokosowe - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. BISZKOPT:
Białka ubić z cukrem, dodawać stopniowo żółtka, olej i ocet, wszystko miksować i na koniec dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszać

2. MASA: Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach mleka zimnego. Resztę zagotować i dodać czekoladę w kawałkach i żelatynę, mieszać do rozpuszczenia czekolady. Wystudzić i schłodzić w lodówce. Wsypać „śnieżki” i miksować 10-15 minut. Dodać wiórki i miksować jeszcze 5 minut. Masę wyłożyć na biszkopt i wyrównać.

3. Schłodzić w lodówce. Można górę posypać wiórkami lub zetrzeć białą czekoladę na tarce o grubych oczkach