

Rafaello

Autor: **Tercia**Przepisów: **1** Ocena: **11**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Biskopt: jajka, 8
- mąka krupczatka, 8 łyżek
- cukier, 8 łyżek
- proszek do pieczenia, 1 płaska łyżeczka
- masa: śmietana kremówka 30%, 0,5 l
- śnieżka, 3
- kokos, 20 dkg
- gorzka czekolada, 1
- czekolada biała, 1
- ajerkoniak, 1/2 butelki

Sposób przygotowania:

- 1 pieczemy biskopt, ja podałam krupczatkę bo z niej zawsze piekę ale biskopt można upiec z własnej receptury. Po upieczeniu i wystygnięciu ścinamy wierzch placka tak 1/3 i kruszymy do miseczki. Z 1/2 l śmietany odlewamy 1/2 szklanki i dajemy połamaną białą czekoladę ,podgrzewamy aby się rozpuściła i odstawiamy aby się ochłodziła. Drugą część śmietany ubijamy dodajemy śnieżki, potem zimną rozpuszczoną białą czekoladę, następnie lejemy stopniowo adwokat, następnie kokos i pokruszony biskopt. Gotową masę wykładamy na biskopt. Z czarnej czekolady robimy polewę lub tylko ją rozpuszczamy i polewamy po masie i ozdabiamy posypując kokosem. Placek najlepiej zrobić dzień wcześniej ,wtedy się dobrze kroi.

Twoje notatki do przepisu: