



Rafaello

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

#### Składniki:

- żółtko - 3 sztuki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- mleko - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 3 opakowania
- wiórki kokosowe - 450 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- krakersy - 1 opakowanie

#### Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym na puszystą pianę, dodać mąkę ziemniaczaną, pszenną, szklankę mleka i dokładnie wymieszać.
2. 2 szklanki mleka zagotować z cukrem i 1 paczką wiórków kokosowych.
3. Do gotującego się mleka dodać masę z żółtkami i mieszać na ogniu, aż zgęstnieje.
4. Dodać Kasię i mieszać do uzyskania jednolitej masy.
5. Tortownicę wyłożyć krakersami, a następnie zalać 1/3 kremu.
6. Przełożyć ponownie krakersami itd.
7. Wierzchnią warstwę kremu obficie posypać pozostałą częścią wiórków kokosowych.
8. Pozostawić w lodówce na około 3-4 godziny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)