


 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 tortownica 26 cm

Składniki:

- duże jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 120 gramów
- cukier - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 700 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- żółtka jaj - 3 sztuki
- cukier - 250 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- likier kokosowy - 100 mililitrów
- cukier wanilinowy - 15 gramów
- wiórki kokosowe - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj.
2. Ciasto przelej do wyłożonej papierem do pieczenia (tylko dno) tortownicy o średnicy 26 cm. Wstaw do piekarnika i piecz około 20 minut w 180 °C. Wystudź (biszkopt możesz upiec dzień wcześniej).
3. Dwie szklanki mleka zagotuj z cukrem i cukrem wanilinowym. Pozostałe mleko wymieszaj z mąką pszenną i ziemniaczaną oraz żółtkami. Dodaj do gotującego mleka ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Wystudź przykryte folią spożywczą.
4. Ciasto przekrój na dwa blaty. W jednym zrób 6 promienistych nacięć i włóż ciasto do miski. Nachodzące na siebie kawałki ciasta odetnij nożyczkami. Z drugiego blatu wytnij kółko o średnicy miski. Pozostałe kawałki ciasta pokrój w centymetrową kostkę.
5. Kasię ubij na puch dodając po łyżce wystudzony krem. Następnie, ciągle ubijając, dodaj likier kokosowy.
6. Masę kokosową podziel na dwie części. Jedną część wymieszaj z pokrojonym w kostkę biszkoptem i włóż do środka miski. Przykryj krążkiem z biszkoptu, obciąż deseczką i odstaw na 30 minut do zamrażarki.
7. Schłodzone ciasto wyjmij z miski, usuń folię i posmaruj z wierzchu resztą kremu. Posyp wiórkami kokosowymi i odstaw na kilka godzin do lodówki. Ewentualnie udekoruj kulkami rafaello.