





Tort Raffaello

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.3 szklanek
- mąka tortowa - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- ocet - 0.5 łyżek

krem

- krem do tortów - 1 opakowanie
- mleko - 300 mililitrów
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- płatki migdałowe - 1 opakowanie
- cukier puder - 2 łyżki
- aromat migdałowy - 1 opakowanie

posypka

- cukier - 1 łyżka
- mielone migdały - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 0.5 opakowań
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka

dodatki

- alkohol do namocznia biszkoptu - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Przygotować biszkopt: ubić pianę z białek z dodatkiem cukru.
2. Żółtka z octem i proszkiem do pieczenia wymieszać i dodać do piany.
3. Ubić. Dodawać po trochu mąkę. Wymieszać delikatnie.
4. Na tortownicę z wysmarowanym Kasią i posypanym mąką dnem wylać ciasto.
5. Wstawić do gorącego piekarnika. Piec w 180°C.
6. Po wystudzeniu, a najlepiej na drugi dzień biszkopt podzielić na dwie części. Każdą nasączyć alkoholem / ponczem.
7. Krem przygotować wg wskazówek na opakowaniu i podzielić na dwie części.
8. Do jednej dodać zmielone wiórki kokosowe, 2 krople aromatu kokosowego i łyżkę cukru pudru. Do drugiej dodać zmielone migdały, 2 krople aromatu migdałowego i łyżkę cukru pudru.
9. Przygotować posypkę: przesmażyć na złoty kolor na Kasi z łyżką cukru pozostałe wiórki i migdały.
10. Ostudzić.
11. Przełożenie ciasta: biszkopt - krem kokosowy - biszkopt - krem migdałowy - posypka.
12. Tort schłodzić 2 godziny przed podaniem