Torcik Rafaello

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka

KREM:

- krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko - 400 ml

POSYPKA:

- wiórki kokosowe - 100 g
- cukier - 40 g
- masło - 35 g
- woda - 1 łyżka

DODATKOWO:

- likier kokosowy - 100 ml
- kuleczki Raffaello - dowolna ilość do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wymieszaj. Ciasto przełóż do wyłożonej, na dnie, papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 24 cm i wstaw do nagrzanego piekarnika.

2. Piecz około 30 minut w 180 st.C. Wystudzone ciasto przekrój na dwa blaty.

   Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko i wsyp krem w proszku. Całość miksuj na najwyższych obrotach miksera około 3 minut.

3. Jeden blat ciasta połóż na paterze i skrop częścią likieru, posmaruj połową kremu i przykryj drugim blatem ciasta. Ponownie skrop likierem i posmaruj resztą kremu.

4. Przygotuj posypkę. W rondelku roztop masło z cukrem i wodą. Na suchej patelni upraż wiórki kokosowe. Gdy zaczną się lekko rumienić wlej masło z cukrem i wymieszaj.

5. Wystudź. Wierzch torcika posyp wiórkami i całość odstaw na kilka godzin do lodówki, by smaki się przegryzły. Udekoruj wg uznania.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Torcik Rafaello

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe.
Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g