

Torcik Raffaello



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 Raffaello



Krem do karparki

Pyszny krem do karparki. 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