

KOKOSOWE RAFAELLO :

Składniki:

Kruche ciasto:

30 dag masła

5 żółtek

3 szklanki mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

kilka kropel aromatu migdałowego

5 dag wiórek kokosowych

Masa kokosowa:

½ litra śmietany 30%

20 dag wiórek kokosowych

5 białek

szczypta soli

1 szklanka cukru

Przygotowanie

1. Do miski przełożyć masło, żółtka, mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kilka kropli aromatu migdałowego. Całość razem posiekać nożem, następnie zagnieść kruche ciasto. Na koniec dodać wiórki kokosowe i jeszcze razem zagnieść. Ciasto podzielić na dwie części, jedną schłodzić, a drugą zamrozić.

2. Śmietanę wlać do garnka, dodać wiórki kokosowe i 2/3 szklanki cukru. Wszystko zagotować i pogotować jeszcze 3 minuty. Następnie ostudzić.

3. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodać pozostały cukier (1/3 szklanki) i nadal ubijać. Na koniec pianę wymieszać z masą kokosową.

4. Tradycyjną prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Rozłożyć schłodzone kruche ciasto, nakłuć widelcem i wyłożyć masę kokosową. Na wierzch ciasta zetrzeć na tarce o dużych oczkach zamrożone kruche ciasto.

Całość włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez około 45 minut w temperaturze 170-180 °C.