

Dort Raffaello

Úžasně lehký, nadýchaný a osvěžující dort vhodný pro jakoukoliv slavnostní příležitost s kokosovou chutí a nenápadným citronovým akcentem.

Suroviny:

Doba pečení: **25 min na 180°C**

Dort pro průměr formy: **20 cm**

Korpus:

- 9 ks vaječných bílků
- 80 g cukru
- 100 g strouhaného kokosu
- 125 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva

Zvláčnění korpusu:

- 100 ml mléka
- 1 lžička vanilkového aroma

Krém:

- 60 g kukuřičného škrobu
- 150 g cukru
- 500 ml mléka
-
- 50 ml citronu
- 150 g změkklého másla



YouTube: Belle Passion by Patricia Bereni www.PatriciaBereni.com

Postup

Korpus

1

Bílky s cukrem vymícháme do husté pěny. Stěrkou vmícháme kokos a poté mouku (sypanou přes sítko) s práškem do pečiva.

2

Těsto nalijeme do dortové formy vyložené pečicím papírem o průměru 20 cm.

3

Pečeme při 180°C 25 minut.

Zvláčnění korpusu

4

Upečený korpus rozřízneme na dvě půlky a každou polovinu potřeme mlékem s vanilkovým aroma.

Krém

5

V míse smícháme škrob, cukr a mléko a zahříváme, dokud krém nezhoustne.

Zakryjeme ho čerstvou fólií a nechte 15 minut vychladnout.

Sestavení dortu

7

Vychladlý a mlékem zvláčněný korpus položíme na papírovou dortovou podložku a potřeme krémem. Na vrch položíme druhou polovinu zvláčněného korpusu a celý

dort opět ze všech stran potřeme krémem, posypeme kokosem a dáme na 3 hodiny vychladit do lednice.

