

KREM KOKOSOWY 'RAFFAELLO'

Krem kokosowy 'Raffaello' to delikatny krem z wiórkami kokosowymi na bazie śmietanki kokosowej. Przywodzi na myśl znane pralinki kokosowe. Krem o smaku kokosowym idealnie komponuje się z jasnym biszkoptem i słodko-kwaśną frużeliną owocową. Chociaż towarzystwo [kakaowego biszkoptu](#) mu nie przeszkadza ;).

Polecam też [kokosowy krem](#) do tortu.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 130 g śmietanki kokosowej, otrzymanej ze **schłodzonego mleczka kokosowego***
 - 120 g białej czekolady
 - 230 g mascarpone, schłodzonego
 - 50 g wiórków kokosowych
 - 20 g migdałów w płatkach, posiekanych
 - kilka łyżek likieru kokosowego, np. Malibu (opcjonalnie)
1. Schłodzone mleczko kokosowe (**min. 48 godz.***) odwracamy do góry dnem i otwieramy. Odlewamy wodę kokosową i łyżką wyjmujemy gęstą, białą śmietankę, którą umieszczamy w rondelku.
 2. Śmietankę podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając. Nie doprowadzamy jej do wrzenia. Śmietanka ma być na tyle gorąca, aby bez problemu rozpuściła się w niej czekolada. Gdy temperatura śmietanki będzie odpowiednia zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy całość, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy (w tym momencie dodajemy likier i mieszamy, jeśli robimy krem z likierem). Odstawiamy do wystudzenia. Rondel przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 8 godz.).
 3. Następnego dnia umieszczamy w misce schłodzony krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odstawiamy mikser.
 4. Dodajemy wiórki kokosowe i posiekane migdały. Szpatułką (może być mikser) delikatnie i krótko mieszamy.
 5. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
 6. Polecam torty z kremem kokosowym Raffaello: [Tort serce](#) i [Kokosowy tort z malinami](#).

***Mleczko kokosowe (400 ml) powinno mieć powyżej 80% ekstraktu kokosowego.**

Uwagi:

1. Kremu z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 20 cm.**
Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu kokosowego Raffaello: [połączenia smakowe](#).
3. **Czas schładzania mleka kokosowego zależy od jego jakości.** Moje schłodziłam ok 24 godzin, ale czasami może się zdarzyć, że czas może się wydłużyć. Dlatego polecam schładzać mleko kokosowe **min. 48 godz.** przed użyciem.
4. Do kremu użyłam śmietanki kokosowej. Można zamiast niej dodać śmietankę kremówkę **36%**. Nie polecam śmietanki 30%, ponieważ krem raffaello wyjdzie mniej stabilny.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!