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 rondelek z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy (w tym momencie dodajemy likier i mieszamy, jeśli robimy krem z likierem).
   Odstawiamy do wystudzenia. Rondelek 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 chłodziłam 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!