

# Cheesecake Raffaello înghetat



Cu acest Cheesecake Raffaello înghetat imi iau la revedere de la voi, prieteni dragi...dar nu pentru mult timp! La sfarsitul lui iulie voi reveni, sper eu, cu forte proaspete...si cu retete noi de pe meleagurile elene ☐ Dar pana atunci, trebuie sa va spun cat de buuun e acest cheesecake cu blat de cocos, fara gluten (am folosit faina de cocos), si crema Raffaello, o crema atat de usoara, de vara (fara frisca). Foooarte bun!!! ☐

Il puteti savura si dupa ce sta la frigider peste noapte, numai ca va trebui sa folositi un cutit extrem de bine ascutit, alfel nu veti obtine felii frumoase, blatul de cocos fiind destul de sfaramicios. Înghetat, inasa, e cu totul alta poveste! Si e perfect in felul asta, acum cand termometrele iau foc ☐ Desigur, blatul din nuca de cocos poate fi inlocuit cu un blat fara coacere, un blat de biscuiti sau piscoturi (aveti aici mai multe idei: [fara coacere](#)).

Imi va fi taaaare dor de voi!!!!!! <3

## **Ingrediente:**

### **Blat de cocos:**

- 5 albusuri
- 180 g zahar
- 125 g fulgi din nuca de cocos
- 50 g faina de cocos
- 1 lingurita praf de copt

### **Crema Raffaello:**

- 500 g Mascarpone
- 80 g zahar pudra vanilat
- 397 g lapte condensat indulcit
- 500 g Creamy Quark sau iaurt grecesc
- 6 foite de gelatina sau 10 g gelatina granule (1 plic)
- 120 g bomboane Raffaello (12 bucati)
- 150 g napolitane cu nuca de cocos (glazurate cu ciocolata alba)

### **Ornat:**

- 120 g bomboane Raffaello (12 bucati)
- 30 g fulgi din nuca de cocos

## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc potrivit). Se unge cu ulei baza si marginea unei forme de tort cu diametrul de 26 cm; se presara baza formei cu 2 linguri fulgi de nuca de cocos.

Pentru blat, se bat albusurile spuma cu zaharul (cu mixerul). Se adauga apoi fulgii de nuca de cocos, faina de cocos si praful de copt si se amesteca totul foarte bine cu o spatula, de data asta. Compozitia se rastoarna in forma pregatita, se niveleaza si se pune la copt pentru cca. 20 de minute. Cand blatul e bine racorit, se

trece cu lama unui cutit la baza lui (pentru a-l desprinde de forma) dar nu se scoate din forma.

Pentru crema, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece, intr-un bol incapator, timp de aproximativ 10 minute. Daca folositi gelatina la plic, puneti granulele de gelatina intr-un bol micut si turnati peste ele doar 100 ml apa rece. Lasati la inmuiat tot 10 minute.

In acest timp, se bate branza Mascarpone cu zaharul pudra vanilat, la viteza mare, cateva secunde; se toarna laptele condensat indulcit, pe care il puteti gasi si sub denumirea de „lapte concentrat”, la conserva, si se amesteca scurt; se adauga apoi Quark-ul sau iaurtul grecesc. Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la microunde sau intr-un ibric, la foc mic. Se topesc rapid, in doar cateva secunde, asa ca fiti foarte atenti sa nu le tineti mai mult, pentru ca isi vor pierde puterea de intarire. Se procedeaza la fel si cu granulele de gelatina, numai ca nu mai trebuie scurse de apa ci se topesc asa cum sunt (chiar daca a mai ramas putina apa neabsorbita).

Se iau apoi doua, trei linguri din crema si se amesteca cu gelatina topita; de-abia dupa aceea se rastoarna in crema ramasa in bol si se amesteca energic. La final, se adauga napolitanele cu cocos tocate si bomboanele Raffaello taiate in bucati (eu am taiat fiecare bomboana in 3 iar migdala din mijloc in jumatate). Crema se rastoarna peste blatul de cocos si se niveleaza.

Tortul se acopera cu folie alimentara transparenta si se lasa la congelator pana a doua zi. Inainte de servire, tortul se lasa sa se „dezghete” usor, cca. 15 minute, dupa care se orneaza cu fulgi de cocos si bomboane Raffaello:



*Laura Sava*

Se feliaza si se savureaza cu poftaaaa!!!! ☐



*Laura Sava*

