

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, insa, 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
- o 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:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit). Ungeti cu ulei baza si marginea unei forme de tort cu diametrul de 26 cm; presarati baza formei cu 2 linguri fulgi de nuca de cocos.

Preparare 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.

Crema Raffaello:

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.

Servire si ornare:

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:



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



**Prajitura
coacere**

Raffaello

fara



Prajitura Raffaello fara coacere pe care v-o prezint acum va este dedicata voua, prieteni dragi!!!

E o prajitura fina si eleganta cu care vreau sa va rasfat la inceput de nou an! Alte promisiuni nu pot, inca, sa va fac dar sper ca vom „colabora” foarte bine impreuna si anul acesta ☐

Adica, sper ca eu sa va aduc retetele la care ati visat dintotdeauna...iar voi sa ma inspirati in continuare si sa-mi transmiteti energie si bucurie, singurele „lucruri” de care am nevoie pentru a lucra mai cu spor la blogul asta pe care il iubiti ☐

Buun, si-acum inapoi la reteta...daca o sa va spun ca aveti nevoie de un chec din albusuri, o sa ziceti ca nu mai e vorba despre o **prajitura fara coacere** ☐ , dar eu, cand am creat reteta, am folosit unul deja copt.

Pentru ca asa il aveam, copt de mami a mea draga, care a folosit

albusurile puse in congelator (cele ramase de la prajiturile de Craciun).

Checul asta alb e incredibil de bun si se face foarte usor!!!
Daaar, dupa cum veti descoperi ceva mai jos, puteti folosi
piscoturi in locul blatului de bezea (desi ar fi pacat!) sau
fursecuri ori chiar panettone sau felii de cozonac!

La multi ani, dragilor!!!

Ingrediente:

- un **chec alb** (cu mici modificari) sau piscoturi

Crema Raffaello:

- o conserva lapte condensat indulcit (397 g)
- o conserva lapte de cocos (400 ml)
- 200 g unt cu 80% grasime
- 50 g fulgi de nuca de cocos
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule (1 plic)
- 200 ml smantana pentru gatit, lichida, cu 32% grasime

Pentru glazura si ornat:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 35 g zahar pudra vanilat
- 20 bomboane Raffaello, din comert sau **facute in casa**
- 15-20 g fulgi de nuca de cocos, pentru decor

Pentru voi, cu mare drag!!!

Laura
Sava



Mod de preparare:

Checul alb:

Urmati indicatiile de la reteta de mai sus (aveti link catre reteta la ingrediente), cu mentiunea ca in loc de un pahar de faina sa folositi doar 3/4 de pahar cu faina iar restul sa-l completati cu fulgi de nuca de cocos (uscata). Si, daca vreti, si va plac visinele □ , puneti si o mana de visine bine scurse (si fara samburi) din compot sau de la congelator. Le dati prin faina si le amestecati in blat inainte de a-l coace.

Daca, insa, vreti sa simplificati toata treaba, folositi piscoturi sau fursecuri ori chiar felii de cozonac (poate v-au ramas de la Craciun...).

In continuare, se pune gelatina foite la inmuiat in multa apa rece. Daca folositi granule, doar le acoperiti cu apa rece (cca. 200 ml). Gelatina se lasa sa se hidrateze 10 minute, timp in care se prepara crema.

Crema de nuca de cocos:

Se amesteca laptele de cocos din conserva (sa fie cat mai gras) cu laptele condensat indulcit (v-am aratat aici conserva: **Banoffee Pie La pahar**) si se pun pe foc. Se lasa la foc mic cca. 2 minute, apoi se adauga untul rece, taiat in cuburi. Se pun si fulgii de nuca de cocos si se amesteca bine cateva secunde.

Se ia crema de pe foc si se adauga ori foitele de gelatina, bine scurse, ori gelatina granule, care a „inghitit” toata apa. Se amesteca energic si se lasa sa se raceasca.

La final, se toarna smantana lichida, ori pentru gatit (eu am ramas fara smantana pentru frisca si de-aia am folosit-o pe cea pentru gatit □) si se lasa sa stea cca. o jumatate de ora la frigider.

Asamblare prajitura:

Se acopera cu un strat de crema baza unei forme de aprox. 25cmx16cm. Checul alb se taie in felii potrivite si se aseaza (jumătate din felii) peste stratul de crema.

Se toarna restul de crema (se lasa 4, 5 linguri deoparte) peste feliile de chec si se niveleaza. Prajitura se pune la frigider cca. 20 de minute. Se aseaza apoi restul feliilor de chec si se acopera cu crema pusa deoparte.

Intr-un bol inalt, se bate smantana pentru frisca cu zaharul pudra pana cand prinde consistenta; se toarna „glazura” pe prajitura si se niveleaza.

Se orneaza cu bomboane Raffaello si nuca de cocos (bomboanele se apasa usor in stratul de frisca).

Prajitura se poate servi imediat dar eu va sfatuiesc sa o lasati peste noapte la frigider. Va fi extraordinara!!! :))





Laura Sava



Laura Sava

De-abia astept sa o refac! ☐





Bomboane Raffaello vegane



Astazi am facut cele mai bune Bomboane Raffaello vegane din lume!!! Din lumea mea, cel puțin ☹️ , o lume in care nuca de cocos, si oricare alt derivat al ei, ocupa locu-ntai pe lista!

Cu **dulce de leche de cocos** facut in casa, la care nu trebuie sa munciti prea mult, si cu inca 2, 3 ingrediente veti obtine niste **bomboane Raffaello de post** absolut delicioase!

Si, pe langa toate astea, a si nins!!! Ador sa vad cum se aterne zapada pe case, pe masuta mea de cafea din curte...si pe ushanka lui Bogdi, in bataliile lui crunte de pe strada ☹️

Va imbratisez pe toti, sa avem parte de zile de iarna exact ca in povesti!

Ingrediente pentru 25 de bomboane Raffaello:

- 400 ml lapte de cocos (o conserva)
- 100 g zahar
- 30 g ulei de cocos, presat la rece

- 120 g fulgi de nuca de cocos
- 25 migdale (optional)

In plus:

- 50 g fulgi de nuca de cocos (pentru „imbracat” bomboanele)

Veganii le pot include pe lista lor cu bunatati dulci de Craciun!!!



Detaliu



Mod de preparare:

Se prepara mai intai „dulceata” din lapte de cocos punand tot continutul conservei: si laptele, si untul de cocos, adica partea solida de sus, din conserva, intr-o oala impreuna cu zaharul. Se lasa sa fiarba, la foc mic, cca. 20 de minute, timp in care se amesteca o data la cateva minute; in ultimele 8 minute se amesteca mai des, iar catre sfarsit se amesteca intruna.

Se adauga apoi ulei de cocos, in stare solida, si se lasa pe foc pana cand se topeste.

Se rastoarna fulgii de nuca de cocos in oala si se amesteca energic timp de cateva secunde (sa dea de cateva ori in clocot).

Compozitia rezultata se lasa la racit, se acopera cu folie transparenta si se pune la frigider minim o ora.

Se fac apoi bomboane, putin mai mari decat o nuca (1 lingurita cu varf=0 bomboana), in mijlocul carora se pune o migdala (sunt foarte bune si fara).

Se dau apoi prin nuca de cocos...si cam atat! ☐



Laura Sava



Sfat: ar fi bine sa folositi migdale crude, decojite (le puteti si voi decoji daca le puneti in apa clocotita cca. 1 minut; se vor decoji foarte usor)

Varianta cu unt o gasiti aici: **Bomboane Raffaello**

Tort cu mascarpone si bomboane Raffaello-Mitos.is



Anul asta, pe la inceputul lui octombrie, s-au implinit 16 ani de cand eu si Cipi am spus aproape-n cor: „Daaa”!!! Totul frumos pana acum, doar c-am uitat complet de ziua noastra. Si eu, si el ☐ Asa ca, cu un pic de intarziere, dar cu mare bucurie, va prezint tortul Mitos.is, un tort cu mascarpone si bomboane Raffaello pe care i l-am facut lui Cipi...si lui Bogdi, fiindca si el e mare fan!!! E un joc nebun cu celule care mananca alte celule, in fuga spre suprematie (un fel de everyday life ☐), ce te acapareaza total. Si daca esti jucator, si daca esti doar un simplu spectator, cum sunt eu. Muzica, inasa, pe langa lupta amuzanta (dar acerba), e fenomenala!!!!!! Va pun mai jos un link, daca vreti sa va deconectati de lume. Cipi e atat de pasionat de jocul asta, incat de multe ori imi fura locul la calculator (cu pagina de Facebook deschisa, bineinteles) si nu se ridica decat daca-l momesc cu ceva bun, de prin bucatarie ☐

Bogdi, cu ocazia aniversarii noastre, ne-a facut o felicitare-inimioara, foarte haioasa si plina de iubire. Te iubesc, copilule, pe tine si pe tati!!!!!! Sper sa nu mai uit niciodata ziua nuntii noastre :)))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua
- 6 linguri apa
- 150 g zahar
- 200 g faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru insiropat:

- 150 ml lapte de cocos
- 50 g zahar

Pentru crema:

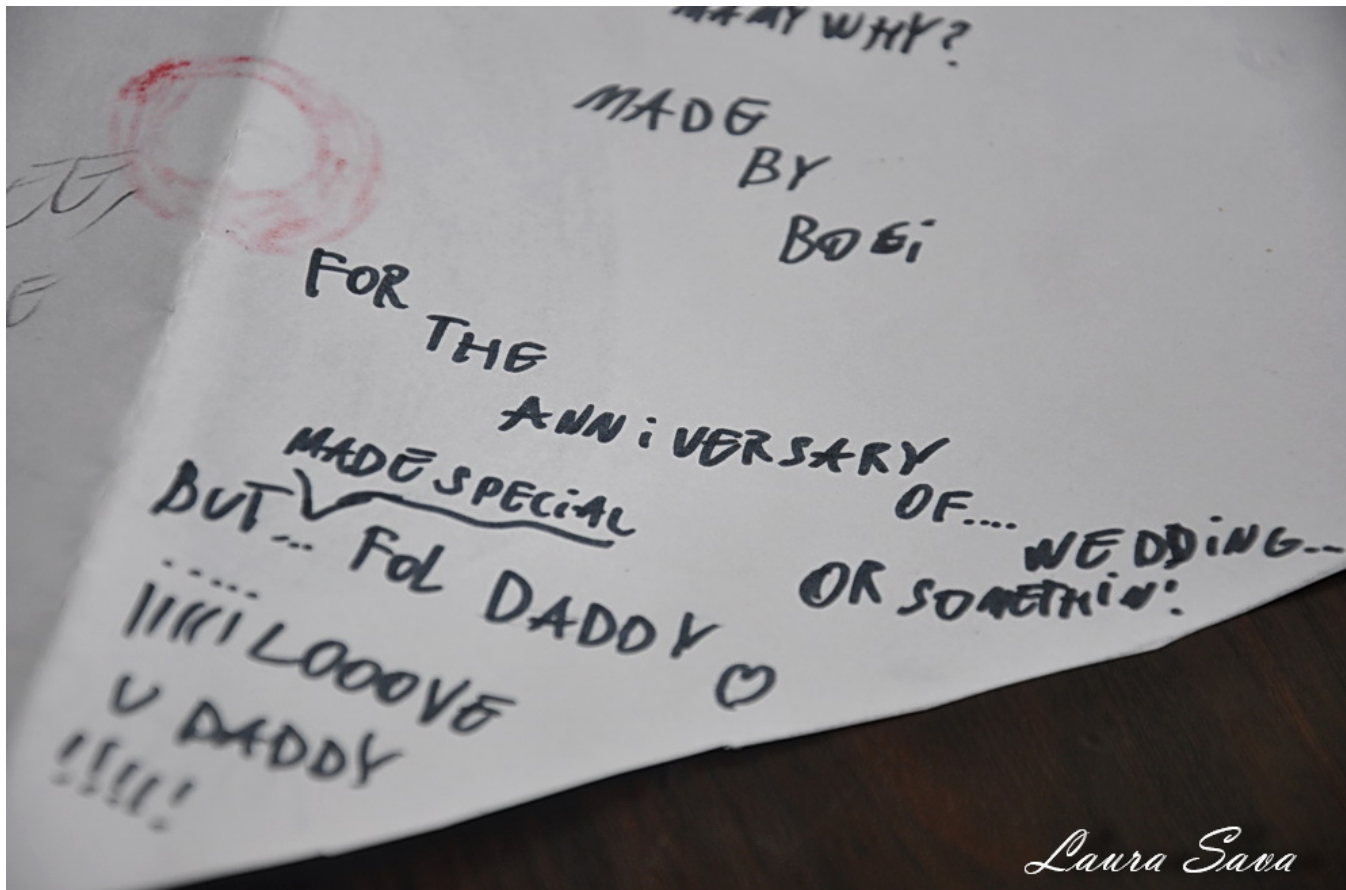
- 150 g bomboane Raffaello
- 500 g mascarpone
- 150 g zahar pudra
- 80 g ulei de cocos (presat la rece)

Pentru glazura:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata alba
- 500 g mascarpone

Aici vin pozele non-culinare, aveti un pic de rabdare, va rog, ajungem imediat si la reteta :)))

Felicitarea lui Bogdi mai intai:





Bogdi cu Cipi in joc, ba rosii, ba albastri...cum apuca ☐

Au level 79, nivelul maxim, asa ca-s suuuuper buni :)))





Cu muzica la maxim!!! **Soundtrack MITOS.IS**

Si cam asa mi-a iesit mie:



Laura Sava



Mod de preparare:

Prima si prima data pregatiti ganache-ul de ciocolata alba, pentru a avea timp sa se raceasca: rupeti ciocolata alba in bucatele si adaugati-o in smantana lichida. Puneti pe foc (la foc mic) si amestecati intruna pana cand se topeste ciocolata. Lasati deoparte, sa se raceasca. Cand a ajuns la temperatura camerei, puneti crema in frigider.

In acest timp, pregatiti blatul: incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de 26 cm. Separati ouale (sa nu fie reci); bateti galbenusurile cu apa si 50 g zahar pana se spumeaza usor. Separat, bateti albusurile cu un praf de sare si cu restul de zahar (100 g) pana obtineti o spuma

tare. Adaugati faina si praful de copt printr-o sita deasupra galbenusurilor. Amestecati albusurile spuma, incet, cu o spatula, pana se incorporeaza complet. Turnati aluatul rezultat in forma pregatita, nivelati si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma; se taie apoi pe jumatate.

Preparati crema: amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra. Adaugati uleiul de cocos, incalzit putin pe foc (foarte mic) sau la microunde. Aveti grija sa nu fie lichid! Sfaramati bomboanele Raffaello in maini si adaugati-le la crema (cu tot cu migdale). Amestecati totul foarte bine.

Preparati „siropul” de lapte de cocos: amestecati laptele de cocos cu zahar pana cand nu se mai simt cristalele de zahar.

Asamblare: puneti un blat inapoi in forma si inchideti inelul detasabil. Insiropati cu jumatate din cantitatea de sirop. Puneti jumatate de crema, nivelati si acoperiti cu celalalt blat (cel mai neted). Insiropati-l cu restul de sirop si acoperiti-l cu restul de crema. Lasati la rece cca. o ora.

Pentru a glazura tortul, scoateti crema de ciocolata alba din frigider si bateti-o bine cu mixerul, 2-3 minute, pana prinde consistenta. Eu i-am adaugat 4 foite de gelatina, ca sa fiu sigura ca nu ma lasa balta in momentul in care incep sa „ornez” tortul, dar voi, daca il faceti simplu, lasati-l asa cum e □ La final, se adauga branza mascarpone si se amesteca totul foarte bine. Tortul se acopera cu glazura si se niveleaza. Daca nu adoptati tematica Mitoș □ , ornati-l cu fulgi de cocos si bomboane Raffaello. Daca, insa, aveti vreun pasionat prin preajma, faceti-l cum l-am facut eu :))

„Virusii” i-am facut din cercuri de ciocolata neagra+alba si un strop de colorant rosu, lichid iar „celulele”, alias playerii, din biscuiti pe care i-am uns cu crema de branza colorata. Exact asa cum vedeti in poze:



A iesit delicioooooos!!!!!! ☐



Si aici aveti un tort delicios cu nuca de cocos: **Tort cu ciocolata alba si nuca de cocos**

Prajitura de ciocolata cu crema de nuca de cocos



Prajitura de ciocolata cu crema de nuca de cocos: o **prajitura** speciala, pe care am adorat-o inca de la prima degustare ☐

Sunt atat de fericita ca am scapat de anul asta!!!!!! De obicei, cu putin timp inainte de a intra intr-un alt an ma cuprindea nostalgia si amintirile curgeau nestavilit. Acum nu simt decat bucurie!!! Bucurie si speranta.

E primul sfarsit de an in care chiar am facut numai ce-am vrut. M-am uitat la filme cu Cipi meu scump si Bogdi meu si mai scump, am lenevit, am baut foaaarte multa cafea (desi nu-mi face bine), m-am indopat cu ciocolata si am facut doar o prajitura, o prajitura de ciocolata cu crema de nuca de cocos, alba si pura ca un fulg de nea. Si asta numai pentru ca ador nuca de cocos si am vrut sa ma rasfat si mai mult :)))

Dragilor, faceti din cand in cand numai ce va place, numai ce va umple sufletul, numai ce doriti!!!! Iar anul asta care vine sa va aduca ce nu v-au adus toti ceilalti!!!

Va imbratisez pe toti cu drag si va port in ganduri. La multi ani, prieteni!!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 300 g ciocolata amaruie (minim 50 % cacao)
- 250 g unt (80 % grasime)
- 6 oua mari
- 150 g zahar
- 150 g faina
- 30 g fulgi de nuca de cocos
- 2 lingurite rase praf de copt

Crema de cocos cu ciocolata alba:

- o conserva lapte de cocos (400 g)
- 300 g ciocolata alba
- 250 g branza mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 8 foite gelatina sau 12 g gelatina granule
- 300 ml smantana pentru frisca

Pentru decor:

- 20-22 **bomboane Raffaello**
- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 42 cm lungime si 29 cm (eu acum am uns-o cu unt si am pudrat-o cu faina).

Preparare blat:

Rupeti ciocolata amaruie in bucatele si amestecati-o cu untul intr-o craticioara. Topiti totul la foc foarte mic sau in bain-marie, amestecand intruna. Veti obtine o crema lichida si onctuoasa, pe

care o veti pune deoparte, sa se raceasca.

In acest timp, bateti ouale (intregi) cu zaharul timp de 2 minute, pana se spumeaza. Turnati apoi amestecul de ciocolata peste spuma de oua si amestecati pana ce compozitia este perfect omogena.

Cerneti faina si praful de copt si incorporati-le impreuna cu nuca de cocos. Turnati aluatul in tava pregatita si lasati la copt cca. 20-22 de minute. Lasati blatul la racit in forma.

Crema de ciocolata cu nuca de cocos:

Pregatiti gelatina prima data: daca folositi foite, puneti-le la hidratat in multa apa rece (oricum le veti scurge mai apoi) dar daca folositi gelatina granule, puneti atata apa cat sa le acopere cu doua degete. Gelatina granule va absorbi toata apa. Lasati gelatina sa se umfle 10 minute.

In acest timp, puneti laptele de cocos si ciocolata alba, rupta in bucatele, la foc mic, intr-o craticioara; lasati pana se topeste ciocolata. Dati apoi deoparte si adaugati gelatina hidratata, amestecand energic. Gelatina foite se scurge bine de apa, dar cea granule se adauga asa cum e.

Bateti branza mascarpone cu zaharul pudra (scoateti-o din frigider inainte de a va apuca de treaba). Amestecati-o apoi cu crema de ciocolata si cocos. La sfarsit, bateti frisca si amestecati-o usor in compozitie.

Crema se toarna peste blatul din forma si se niveleaza.

Pentru decor:

Taiati bomboanele Raffaello pe jumatate si infigeti-le usor in crema. Pudrati prajitura cu fulgi de nuca de cocos si tineti-o la frigider pentru cel putin 4-5 ore. Eu, ca de obicei, am lasat-o peste noapte.

A iesit o minunatie!!!! □



Laura Sava



Laura Sava



Am pastrat cea mai buna felie pentru voi ☐



Va trimit cei mai dulci pupici din lume!!!! De langa bradutul nostru frumos de Craciun:



Tort Raffaello



Acest tort Raffaello va face, cu siguranta, deliciul tuturor celor care adora nuca de cocos!

Eu, ca fan declarat al imbiетоarelor arome de cocos, l-am facut deja de doua ori ☐ ...prima data, ca in reteta **Cristinei**, cu lapte de cocos, iar a doua oara cu mai mult lichior de cocos si Pina Colada, dar si mai multa branza mascarpone...

Absolut delicioase ambele variante!!!

E un tort fara coacere, cremos si aromat, pe care il pot savura si copiii, daca omiteti lichiorul de cocos (unde apare, se poate inlocui cu lapte de cocos din conserva).

Ingrediente:

Varianta 1, cea originala, a Cristinei (usor modificata de mine)

Pentru blatul de biscuiti:

- 250 g biscuiti simpli (cu unt) sau fursecuri

- 150 g unt

Pentru crema:

- 1 conserva lapte de cocos (400 g)
- 8 foite de gelatina sau 15 g gelatina granule
- 250 g branza-crema Philadelphia sau Mascarpone
- 180 g zahar
- 2, 3 linguri lichior de cocos sau Pina Colada
- 19 bomboane **Raffaello**
- 50 g fulgi de cocos

Varianta 2, cea „inventata” de mine, si cea pe care am si reusit sa o surprind in poze ☐

Pentru blat:

- 250 g biscuiti simpli (cu unt) sau fursecuri
- 150 g unt

Pentru crema:

- 500 g Mascarpone
- 180 ml lichior de cocos sau Pina Colada
- 180 g zahar pudra vanilat (fin)
- 6 foite de gelatina sau 10 g gelatina granule
- 19 bomboane **Raffaello**
- 50 g fulgi de cocos

Mod de preparare varianta 1:

Pentru blatul de biscuiti, macinati biscuitii la robotul de bucatarie. Daca nu aveti unul, puneti-i intr-o punga, inchisa etans, unde ii veti zdrobi cu sucitorul, cum am facut eu „crantul” pentru acest minunat **tort cu alune**. Untul, lasat din timp la temperatura camerei (daca nu e indeajuns de moale, puneti-l cateva secunde la microunde) se amesteca bine cu biscuitii pisati. Compozitia rezultata se preseaza pe fundul unei forme detasabile, cu diam. de 24 cm (apasati bine cu degetele). Puneti apoi la

frigider sa se intareasca.

Penrtru crema, inmuiati in apa gelatina foite sau granule, timp de cca. 10 minute.

Puneti laptele de cocos impreuna cu zaharul pe foc; cand e fierbinte, se adauga foitele de gelatina hidratate si bine scurse de apa si se amesteca energic (procedati la fel cu gelatina granule). Se adauga apoi lichiorul si se amesteca din nou foarte bine.

Intr-un bol incapator, amestecati crema de branza cu compozitia de lapte de cocos si gelatina. Amestecati treptat, amestecand in tot acest timp.

Scoateti bomboanele Raffaello din pungulite; asezati-le, unele langa altele, pe marginea tavii, si apasati-le usor in blatul de biscuiti. Turnati crema de cocos si nivelati (crema va acoperi si bomboanele).

Presarati fulgii de cocos si dati tortul la frigider 4-5 ore, sau peste noapte (cum ar fi ideal).

Mod de preparare varianta 2 (cu pozele de rigoare)

Pregatiti blatul de biscuiti in acelasi mod ca cel deja prezentat. Inmuiati gelatina in apa, scurgeti-o si topiti-o la bain-marie sau microunde (nu trebuie sa clocoteasca!).

Amestecati zaharul cu lichiorul si cu branza mascarpone; adaugati 2 linguri din crema de branza in gelatina topita, amestecati si de-abia dupa aceea adaugati toata gelatina in crema. In felul asta crema nu va face cocoloase de la gelatina.

In continuare, urmati pasii expusi mai sus, adica asezati bomboanele Raffaello pe marginea formei, turnati crema rezultata deasupra, presarati fulgii de cocos si lasati la frigider peste noapte sau minim 4, 5 ore.

Asta a fost varianta rapida.

Singurul regret a fost ca nu am reusit sa las tortul la rece decat vreo 3 ore, fiindca am avut musafiri si spiritele se cam incingeau pe-acolo ☹ ...din care cauza sectiunea mea pare un pic cam molesita.

Dar de bun, a fost extra bun!!!!!!!

Va las, asadar, in compania pozelor, sper eu, destul de atragatoare incat sa va determine sa-l incercati cat mai curand!

Aici puteti vedea cum arata una, alta...si mai ales cutia cu lapte de cocos sau lichiorul (pentru cei care nu au mai folosit pana acum asa ceva):



Perfect!!! ☐



Laura
Sava



Laura
Sava



Mai are rost sa va spun cat de incredibil de mult mi-a/ne-a placut?!??



...ma gandeam eu! ☐



P.S. Daca bomboanele Raffaello din comert va par prea scumpe, puteti folosi **reteta mea de Raffaello** facute in casa.

Aici e in varianta mini □ , intr-o forma cu diametrul de 18 cm ...si putin modificat (am asezat bomboanele Raffaello deasupra cremeii, nu pe blat):



Reteta preluata de la **Cristina K.**

Bomboane Raffaello



Mmm, bomboane Raffaello!!! Bune si cand eram copii, bune si acum!!!

Reteta mea e una extrem de simpla. Si rapida. Mai ales daca o preparati, ca mine, la robotul de bucatarie ☐

Faceam bomboanele astea inca de cand eram „prietena” lui Cipi ☐ , si pentru el le-am si refacut. Lui astea ii plac, varianta asta cu unt!!!

Iar daca va plac si voua atat de mult pe cat ne plac noua, inseamna ca le veti incerca imediat! Si nu veti ocoli nici varianta de post:

Bomboane Raffaello vegane

Ingrediente pentru *n-am-numarat-cate* bombonele :))

- 500 g lapte praf
- 200 g zahar pudra
- 100 g fulgi de nuca de cocos

- 200 g unt (80 % grasime)
- 1 lingura mare smantana grasa (fermentata, nu lichida)

In plus:

- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Pentru compozitia bomboanelor Raffaello, se amesteca laptele praf cu zaharul:



Se adauga nuca de cocos:



Apoi untul moale, lasat in prealabil la temperatura camerei:

Laura
Sava





La final se adauga smantana:



Laura
Sava



Se formeaza o compozitie la care puteti jongla cu ingredientele, adica daca este prea moale si untoasa, mai adaugati un pic de lapte praf si-un pic de nuca de cocos (sau napolitane-foi maruntite ori biscuiti) iar daca e prea tare, mai adaugati putina smantana. Totusi, nu exagerati, pentru ca compozitia se transforma dupa ce sta la rece (tineti-o cca. 30 de minute la frigider inainte de a forma bomboanele):



Se modeleaza apoi, in forma rotunda, bombonele de aceeasi marime si se tavalesc prin nuca de cocos:

Laura
Sava



Bomboanele Raffaello se pot umple cu cate o aluna sau fistic crud.
Eu le-am lasat simple, pentru ca asa ii plac lui Cipi ☐



Se pun la rece, pe un platou, la distanta de cca. 2 cm una de cealalta (acoperite cu folie transparenta), dupa care se servesc cu pofta!!!

Sunt absolut delicioaseeeee!!!



Sfat: Nu prea e recomandat sa folositi lapte praf pentru bebelusi, dar daca n-aveti altul... :))

Prajitura Raffaello



Prajitura Raffaello este una dintre cele mai delicioase prajituri din lume!!!!

Pare ca a fost special creata pentru iubitorii de nuca de cocos si ciocolata alba...printre care ma numar si eu ☺

Creatoarea ei este o „bucatareasa” minunata, pe care o cheama tot **Laura** ☺ , si pe care o pup dulce tare pentru impartasirea acestei dulci minunatii!!

Pentru crema:

- 700 ml smantana pentru frisca
- 700 g ciocolata alba
- 2-3 linguri lichior de cocos (optional)
- 4 foite gelatina sau 1/2 plic gelatina granule (5 g)

Primul blat:

- 3 oua mari

- 180 g zahar
- 100 ml ulei
- 100 ml lapte (sau lapte de cocos)
- 150 g faina
- 20 g amidon (sau tot faina)
- 1/2 pachetel praf de copt (5 g)

Al doilea blat:

- 5 albusuri
- 150 g zahar
- 150 g fulgi cocos
- 2 linguri faina
- 1 lingurita praf de copt
- cateva picaturi esenta de migdale sau vanilie

Sfaturi: din experienta mea cu aceasta delicioasa prajitura, va pot spune ca o tava mai mare decat cea redada initial, de 25/35cm, e mai mult decat binevenita. Feliile nu vor mai fi atat de inalte, putand astfel fi mai usor savurata.

Eu acum, la ultima ei preparare, am folosit o forma de aprox. 42 cm. lungime si 29 cm. latime. A iesit perfect!

Dar, foarte important: forma pe care o folositi sa aiba inel detasabil (sa fie etansa), pentru ca crema sa nu iasa din forma!

Merita sa faceti aceasta prajitura macar o data pe an! ☐ ...pentru ca e delicioasa!!!

Laura
Sava





Mod de preparare:

Crema:

Incepem cu crema: daca folositi foite de gelatina, va trebui sa le puneti intr-un vas incapator, in multa apa rece, unde sa stea cca. 10 minute, pana se „umfla”.

Gelatina granule, la plic, va trebui pusa intr-un bol mic in care veti adauga atata apa cat sa treaca cu un deget peste ele. O lasati tot 10 minute, timp in care gelatina va absorbi aproape tot lichidul.

Recomandarea mea este sa folositi, daca puteti, foite de gelatina, nu granule!

In continuare, pentru prepararea cremei, se incalzeste smantana lichida intr-o oala clatita cu apa (asa, frisca nu se prinde de

oala) . Cand incepe sa se infierbante, se adauga ciocolata alba, o ciocolata de buna calitate, nu de menaj, rupta in bucatele sau chiar rasa.

Crema se amesteca incontinuu pana cand ciocolata se topeste.

Se adauga apoi gelatina: ori foitele hidratate, bine scurse de apa, ori granulele, care nu se mai scurg ci se adauga asa cum sunt. Se amesteca energic iar la final se adauga lichiorul.

Crema va sta la temperatura camerei pana se raceste (cca. 30 de minute), timp in care se pregatesc blaturile.

Atentie

!!! In cazul in care alegeti sa nu folositi gelatina, va sfatuiesc sa faceti crema cu o zi inainte, de exemplu seara, pentru a putea sta la frigider pana a doua zi, cand va fi mixata.

De asemenea, va recomand sa folositi doar 500 ml smantana pentru frisca la 700 g ciocolata alba!!! Crema se prepara exact ca si mai sus, dupa care se pune in frigider pana a doua zi, cand va fi mixata cca. 20-25 minute incontinuu si apoi pusa intre blaturi.

O alta idee ar fi, dupa ce se umple prajitura, sa se puna la congelator pentru o ora si abia dupa aceea sa fie servita. Se va felia mai usor si va avea si o alta prestanta! Sper sa va iasa bine!!! ☐

Blat 1:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ouale se separa: galbenusurile se freaca cu 80 g zahar, lapte si ulei. Albusurile se bat spuma cu 100 g zahar, dupa care se amesteca cu galbenusurile si in final cu faina amestecata cu praf de copt. Totul se toarna in tava captusita cu hartie de copt si se coace cca. 16-18 minute. Nu se stinge cuptorul!

Blat 2:

Temperatura cuptorului se scade la 170 grade C (foc domol). Batem

albusurile spuma cu zaharul, spuma tare, ca la bezea. Adaugam fulgii de cocos si faina amestecata cu praful de copt, cernute. La sfarsit, turnam esenta de migdale sau vanilie si amestecam cu grija, cu o spatula, nu cu mixerul. Rasturnam compozitia in tava tapetata cu hartie de copt si lasam la copt cca. 20 de minute. Se lasa apoi la racit.

Finalizare:

Asamblare prajitura: blatul 1 va fi la baza (puneti blatul inapoi in forma si inchideti inelul detasabil); insiropam cu lichior de cocos, punem jumătate din cantitatea de crema (puteti sa o mixati putin inainte) si nivelam. Asezam deasupra blatul 2, cel de bezea, pe care va sfatuiesc sa il manevrati cu grija, fiindca e sensibil. Punem restul de crema si acoperim totul cu fulgi de cocos.

Prajitura se da la frigider peste noapte. Neaparat peste noapte!!!

Iar acum am sa va arat cateva poze din timpul prepararii celor 4 „bucati” de Raffaello, pe care le-am facut de Craciun. Si pentru noi si pentru prietenii nostri dragi ☐

Asa au aratat „pachetelele-cadou” de anul asta: o portie de Raffaello + o portie de **Amandine** (se vad blaturile in poza) ...sau dupa caz – **Prajitura Snickers!**

Eu primul blat l-am intepat din loc in loc cu un betisor de lemn si l-am insiropat fara mila cu Pina Colada ☐



Asamblarea blaturilor si a cremeii:



Laura
Sava



*Laura
Sava*

La pozat, pe coridor, a doua zi:



*Laura
Sava*

Prim-planuri delicioase!!! ☐



Laura Sava



Sectione:



Trebuie sa o incercati, e absolut delicioasa!!!

Laura
Sava



P.S. Si daca tot am pomenit de dulciurile pe care le-am facut de Craciun, dintre care v-am aratat deja doua, adica:

- **Saviecuta cu mac si nuca -Baigli**
- **Greta Garbo -Jerbo**

...am sa va dau si linkul ultimei retete care a avut onoarea sa apara pe masa noastra de Craciun, alaturi de cele enumerate deja, si anume: **Chec simplu**

S-aveti pofta!!!

Reteta by **Laura S.**