

Prajitura Raffaello fara coacere



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! La multi ani, dragilor!

Ingrediente:

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

Pentru crema:

- 1 conserva lapte condensat indulcit (397 g)
- 1 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*



...împreună cu melodia mea preferată „Balalaika”, de la DJ-ul meu preferat: DJ Blyatman ☐

Mod de preparare:

Pentru checul alb, urmați indicațiile de la rețeta de mai sus (aveți link către rețeta la ingrediente), cu mențiunea că în loc de 1 pahar de făină să folosiți doar 3/4 de pahar cu făină iar restul să-l completați cu fulgi de nucă de cocos (uscate). Și, dacă vreți, și va plăc visinele :P, puneți și o mână de visine bine scurse (și fără samburi) din compot sau de la congelator. Le dați prin făină și le amestecați în blat înainte de a-l coace. Dacă, însă, vreți să simplificați toată treaba, folosiți piscoturi sau fursecuri (poate v-au rămas de la Crăciun...).

În continuare, se pune gelatina foite la înmuiat în multă apă rece. Dacă folosiți granule, doar le acoperiți cu apă rece (cca. 200 ml). Gelatina se lasă să se hidrateze 10 minute, timp în care se prepară crema.

Pentru crema, se amestecă laptele de cocos din conservă (să fie cât mai gras) cu laptele condensat îndulcit (v-am aratat aici conservă: **Banoffee Pie la pahar**) și se pun pe foc. Se lasă la foc mic cca. 2 minute, apoi se adaugă untul rece, tăiat în cuburi. Se pun și fulgii de nucă de cocos și se amestecă bine câteva secunde. Se ia crema de pe foc și se adaugă ori foitele de gelatină, bine scurse, ori gelatină granule, care a „înghitit” toată apa. Se amestecă energic și se lasă să se răcorească. La final, se toarnă smântână lichidă, ori pentru gătit (eu am rămas fără smântână pentru frică și de-aia am folosit-o pe cea pentru gătit ☐) și se lasă să stea cca. o jumătate de oră la frigider.

Asamblare: se acoperă cu un strat de crema baza unei forme de aprox. 25cmx16cm. Checul alb se taie în felii potrivite și se așază (jumătate din felii) peste stratul de crema. Se toarnă restul de crema (se lasă 4, 5 linguri deoparte) peste feliile de chec și se nivelează. Prajitura se pune la frigider cca. 20 de minute. Se așază apoi restul feliilor de chec și se acoperă 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 extraordinaraaaa!!!! :))





De-abia astept sa o refac! ☐





*Laura
Sava*