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 aceastei 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 redata 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.

!!! 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 jumatate 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 cremei:


Laura
Sava



La pozat, pe coridor, a doua zi:



Prim-planuri delicioase!!!


Laura Sava



Sectiune:



Trebuie sa o incercati, e absolut delicioasa!!!



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.**