

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 (valabil doar la prima varianta).

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!!! ☐







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 □ ...si putin modificat (am asezat bomboanele Raffaello deasupra cremei, nu pe blat):



Reteta preluata de la **Cristina K.**