

Raffaello torta s malinama i bijelom čokoladom

Recept koji morate probati! Kremasta kokos torta s vanilijom, bijelom čokoladom, komadićima Raffaello kuglica i malinama!

Sastojci:

Biskvit s kokosom:

- 10 bjelanjaka
- 200 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 200 g kokosa
- 50 g oštrog brašna

Krema s okusom vanilije:

- 10 žutanjaka
- 150 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 praška za puding s okusom vanilije
- 200 g bijele čokolade
- 200 g maslaca
- 20 Raffaello kuglica

Žele od malina:

- 450 g zamrznutih malina
- 1 prašak za puding s okusom vanilije
- 5 žlica šećera
- malo vode

Dekoracija:

- 300-500 ml slatkog vrhnja
- svježe maline

Priprema: Bjelanjke izmiksajte u snijeg, a zatim postupno dodajte šećer. Smjesu nastavite miksati dok ne potrošite sav šećer, odnosno dok ne dobijete čvrsti snijeg. Po malo dodajte kokos i oštro brašno pa kuhačom sjedinite sve sastojke. Biskvitnu smjesu izlijte u kalup za torte (26-28 cm) kojeg ste obložili masnim papirom.

Biskvit od kokosa pecite otprilike 30 minuta na 180°C. Čačalicom provjerite je li pečen.

Za pripremu kreme žutanjke izmiksajte sa šećerom, praškom za puding i malo mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja, dodajte smjesu od žutanjaka pa kuhajte kremu na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Maknite s vatre, dodajte razlomljenu bijelu čokoladu i miješajte dok se ne otopi.

Kuhanu kremu premjestite u zdjelu, prekrijte površinu prozirnom folijom i ostavite da se hladi. Ohlađenu kremu kratko izmiksajte, dodajte maslac sobne temperature pa sve još jednom dobro izmiksajte. Na kraju umiješajte sitno nasjeckane Raffaello kuglice.

Maline odledite pa usitnite štapnim mikserom ili u blenderu. Dodajte toliko vode da ukupno dobijete 600 ml pira od malina. Dio pirea od malina razmutite s praškom za puding, a ostatak uz dodatak šećera zagrijte do vrenja. Dodajte razmućeni puding pa kuhajte dok se ne zgusne.

Žele od malina uz povremeno miješanje ohladite do sobne temperature.

Ohlađeni biskvit od kokosa prerežite po pola tako da dobijete dva jednaka dijela. Oba biskvita premažite ohlađenim želeom od malina i spremite ih na 10 minuta u hladnjak. Na taj način stvorit će se tanka kožica preko koje ćete lakše moći nanijeti kremu od vanilije.

Tortu slažite u kalupu s obručem u kojem se pekao biskvit. Na dno kalupa stavite prvi biskvit premazan sa želeom od malina i premažite ga s polovicom kreme od vanilije. Isti postupak ponovite još jednom.

Tortu spremite u hladnjak na nekoliko sati da krema očvrsne. Zatim ju izvadite iz kalupa, lijepo zagladite i premažite tučenim slatkim vrhnjem.

Tortu ukasite kokosom, Raffaello kuglicama i svježim malinama.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)