Ricetta: **Torta raffaello**

Author: WWW.MISYA.INFO

La torta Raffaello è la torta di compleanno che ho preparato quest'anno al mio amore, lui adora il cocco e visto che era da tempo che volevo fare questa torta, ho deciso di preparargliela per festeggiarlo! C'e' chi nella crema Raffaello aggiunge i wafer alla vaniglia sbriciolati, chi mette le mandorle o il cocco, io ho messo mandorle tritate e farina di cocco e la crema e' venuta dal sapore molto simile ai famosi cioccolattini. Mio marito ha gradito molto la sua torta di compleanno ed io ovviamente sono stata molto felice, per questo consiglio agli amanti dei dolci al cocco di provarla assolutamente. La ricetta dela torta raffaello risale a qualche mese fa, ma solo ora ho avuto il tempo di caricarla sul sito visto che in questo periodo mi sto muovendo come una trottola per mettere a posto tutte le cose (lavoro, casa, corredino) prima della nascita della bimba ;)Vi auguro un buon inizio settimana e vi ringrazio tanto per tutti i messaggini che mi inviate ogni giorno, ormai non solo piu per me, ma anche per la mia cucciola che ancor prima di nascere e' già così coccolata anche da tutte voi ;)

Ingredienti per uno stampo da 26 cm:
6 uova
6 cucchiai di acqua
250 gr di zucchero
300 gr di farina 00
1 bustina di lievito

Ingredienti Crema raffaello
200 gr di cioccolato bianco
250 gr di ricotta
100 ml di latte condensato
250 ml di panna fresca
50 gr di farina di cocco
50 gr di mandorle

Ingredienti Bagna al cocco
150 gr di acqua
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di farina di cocco
1 cucchiaio di liquore al cocco

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora + 1 ora in frigo
Procedimento per preparare la Torta Raffaello
Procedimento per preparare il pan di spagna
Separare i tuorli dagli albumi. In una ciotola montare gli albumi a neve.A parte, montare i 6 tuorli con 6 cucchiai di acqua bollente.Mescolare e aggiungere lo zucchero sbattendo il tutto a velocità massima finchè il composto non risulti spumoso.

Unire lentamente la farina a pioggia e la bustina di lievito alle uova cercando di non smontare il composto

Infine aggiungere gli albumi montati a neve e incorporarli al composto con un cucchiaio di legno.

Imburrare una tortiera da 26 cm e spolverizzatela con della farina e versare il composto del pan di spagna all?interno

Infornare il pan di spagna nel forno già caldo a 180° e cuocere per 30 minuti circa.
Nel frattempo preparare la crema raffaello.
Sciogliere cioccolato bianco a bagno maria, In una ciotola lavorare la ricotta con il latte condensato

Aggiungere il cioccolato bianco fuso ormai freddo

Aggiungere la farina di cocco e le mandorle tritate

In ultimo aggiungere la panna fresca montata e incorporarla delicatamente alla crema, otterrete così la vostra crema raffaello.

Una volta raffreddato, il pan di spagna, tagliarlo in 2 dischi orizzontali.
Preparare la bagna facendo bollire 150 ml di acqua con un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di farina di cocco e un cucchiaio di liquore al cocco e con essa bagnare i dischi di pan di spagna.

Stendere la metà della crema raffaello su uno dei dischi, coprire con l'altro strato ed esercitare una leggera pressione in modo da rendere la farcia omogenea su tutta la superficie della torta.

Ricoprire i bordi e la superficie della torta raffaello con la restante crema

Decorare la torta raffaello ricoprendola con la di farina di cocco e riporla in frigo fino al momento di servirla. Avendola preparata per il mio amore, io ho optato per una decorazione fatta ai bordi con cuori di pasta di zucchero e la superficie fatta con cuoricini di zuccherini rossi, una cosa semplice ma che a lui è piaciuta molto *_*

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO