

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Raffaello

di: *Ballina*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



## PER LA COPERTURA

1 manciata abbondante di farina di cocco.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 20 minuti.



- 2 Unite la farina setacciata e mescolare delicatamete con un cucchiaio di legno.



3 Imburrare ed infarinare gli stampini emisferici.



4 Riempire gli stampini per  $\frac{3}{4}$ .



5 Infornate a 160°C per 15 minuti.



6 Intanto preparate la crema montando prima il mascarpone, unite il latte condensato ed infine la ganache, preparata mettendo a bollire 100 ml di panna e unendo il cioccolato bianco tritato grossolanamente.

Amalgamare ed aggiungete la restante panna, precedentemente montata.

Unite i wafers sbriciolati e la granella di mandorle.



- 7** Preparate anche la bagna mettendo a bollire l'acqua e lo zucchero e, fuori dal fuoco, aggiungere il maraschino.

Tagliate la parte inferiore della semisfera e scavate un pochettino la parte superiore.

Adagiate la calottina nello stampino (se preferite, potete rivestirlo con pellicola per poterlo sformare meglio dopo).



- 8** Spennellate per bene con la bagna, senza avarizia, e con le mani create l'incavatura.



9 Farcite con la crema.



10 E chiudete con la base di pan di spagna bagnata anch'essa.



**11** Procedete allo stesso modo per gli altri dolcetti.

Coprite ciascun dolcetto con pellicola o carta stagnola e riponete nel congelatore per 1 ora.

Sformare i Raffaello.



**12** Spalmate su tutta la superficie la crema avanzata, guarnite con la farina di cocco.





