DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Raffaello

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 abondante 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 semisferici.

4 Riempire gli stampini per ¾.

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.

Ballina

Ballina

Ballina

Ballina

Ballina