

Prăjitură Raffaello cu Glazură de Zmeură



Cea mai delicioasă tartă pe care o vei întâlni vreodată – Prăjitură Raffaello cu cocos și glazură de zmeură! Este un desert absolut fermecător care va transforma orice zi obișnuită într-una specială. Această tartă divină este o combinație perfectă de texturi și arome.

Baza crocantă de biscuiți se topește în gură, oferindu-ți o explozie de gust de nucă de cocos și ciocolată albă datorită cremei, aducând aminte de gustul perfect al bomboanelor prea bine cunoscute. Iar pentru a completa această simfonie a simțurilor, avem o glazură de zmeură aromată care adaugă o notă ușor acră și proaspătă la fiecare mușcătură.

Ingredientele pentru reteta de Prăjitură Raffaello cu glazură de Zmeură, mai jos, iar rețeta pas cu pas de Prăjitură Raffaello cu glazură de Zmeură, în video.

Prăjitură Raffaello cu Glazură de Zmeură



Cea mai delicioasă tartă pe care o vei întâlni vreodată – Prăjitură Raffaello cu cocos și glazură de zmeură! Este un desert absolut fermecător care va transforma orice zi obișnuită într-una specială.

- 400 g biscuiți cu unt
- 150 g unt topit
- 350 g ciocolată albă
- 200 g fulgi de cocos
- 200 g gem de zmeură

1. Prăjitura se lasă la rece timp de 4 ore (la frigider) sau 30-60 de minute (la congelator) apoi poate fi servită.