

Ингредиенты:

Мука – 6 ст. л.

Сахарная пудра – 200 г

Яйца – 6 шт.

Сливки 33% – 500 мл

Молоко сгущенное – 440 г

Шоколад белый – 200 г

Кокосовая стружка – 200 г

Миндаль – 12 шт.

Орехи грецкие – 300 г

Сахар ванильный – 1 пакетик

Сода – 1 ч. л.

Сок лимонный – 1 ч. л.

Количество порций: 9

Этап приготовления:

1. Подготавливаем продукты для бисквита.
2. Сначала делаем бисквит. Для него нужно яйца смешать венчиком с сахарной пудрой и ванильным сахаром. (Если у вас нет сахарной пудры, замените на 6 ст.ложек обычного сахара.)
3. Взбить миксером добела.
4. Потом добавляем сразу всю муку.
5. Туда же - соду, погашенную лимонным соком.
6. Все перемешиваем миксером до однородности.
7. Выпекаем при 180 градусах минут 30, но так как у всех духовки разные, периодически проверяйте бисквит на готовность деревянной палочкой.
8. (Я выпекала в мультиварке на режиме "Выпечка" 55 минут.)

9. Пока бисквит печётся, сделаем сливочный крем со сгущенкой. Для этого сливки нужно сначала взбивать минуты 3 на средней скорости, потом маленькой струйкой добавлять сгущенное молоко и взбивать еще минут 8, пока сливки не взобьются в крутые пики. Готовый сливочный крем накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник.
10. Теперь нужно обжарить орехи.
11. Остывшие грецкие орехи измельчаем в кофемолке, а миндаль пока отставляем.
12. После растапливаем шоколад на паровой бане.
13. Добавляем в него кокосовую стружку, но не всю, оставьте немного "про запас" - она нам еще понадобится.
14. Перемешиваем и добавляем немного крема (1 ст. ложку).
15. Еще раз перемешиваем и формируем конфеты, вкладывая внутрь шоколадной массы миндаль.
16. Обваливаем конфеты в кокосовой стружке. Таких конфеток нужно сделать 12 штук. Отправляем их в холодильник.
17. Когда бисквит испекся и остыл, разрезаем его на 4 коржа.
18. Начинаем собирать бисквитный торт. Низ формы, в которой будем делать торт, смазываем кремом. Кладем сверху бисквитный корж, смазываем кремом, посыпаем измельченными орехами.
19. После кладем наверх еще один корж, смазываем, посыпаем и так слой за слоем. Сверху и по бокам бисквитный торт со сливочным кремом и орехами посыпаем кокосовой стружкой.
20. Украшаем торт "Рафаэлло" конфетами и помещаем в холодильник минимум на 4 часа, лучше на ночь.