

Rafaelo kocke (3)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za prvu koru:

- 5belanaca
- **150 g**šecera
- **150 g**kokosa
- **2 velike kašike**griza

Za drugu koru:

- 5belanaca
- **150 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**kakaa
- **2 velike kašike**griza

Za fil:

- **10**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **1**puding od vanile
- **2 kašike**brašna
- **500 ml**mleka
- **1**margarin
- **3**vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- 2šlaga

Priprema

Za kore: Belanca umutiti sa šećerom, dodati kokos i griz, lagano promešati i sipati u podmazan pleh. Peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Na isti način ispeci i drugu koru.

Za fil: Pomešati žumanca, šećer, puding i brašno pa sipati u vruće mleko i kuvati dok se ne zgusne.

Ohladiti pa dodati 1 umućen margarin i vanilin šećer.

Reći žutu koru (sa kokosom), pa fil, pa braon koru (sa orasima) pa fil.

Od gore staviti 2 umućena šlaga. Seci na kocke i služiti.

Savet