

Socna rafaelo torta



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Za koru:

- **5**belanaca
- **200** gšecera
- **1**limun - sok
- **100** gbrašna
- **150** gkokosa
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Preliv za koru:

- **5** dlmleka
- **2** kesicevanilin šecera

Fil:

- **5**žumanaca
- **5** kašikešecera
- **5** kašikabrašna
- **1**puding od cokolade
- **5** dlmleka
- **250** gmargarina
- **150** gšecera u prahu

Za ukrašavanje:

- **200 g šлага**
- **3 dl gazirane vode**

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu 20x35, prethodno obložen papirom. Da provri 5 dl mleka sa vanilom i vrucim preliti toplu koru. Ostaviti da se ohladi. Priprema fila: Umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, 1 pudingom od cokolade i sve staviti u 5 dl mleka i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati margarin umucen sa šecerom u prahu. Fil staviti preko kore. Tortu ukrasiti sa umucenim 200 g šлага i 3 dl gazirane vode.

Savet