Torta sa rafaelo kuglicama i jagodama

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Biskvit

- **3**jajeta
- **100 g**šecera
- **50 g**brašna
- **50 g**gustina
- **1 kašcica**praška za pecivo
- **3 kašike** vode

Fil i ukrašavanje:

- **20 g**šecera
- **200 g**kokosovog brašna
- **500 g** jagoda
- **600 ml**slatke pavlake
- **200 g**rafaelo kuglica
- **1 kesica**ucvršcivaca za šlag
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca i ulupajte ih u cvrs sneg, dodajte 3 kašike vode uz postepeno dodavanje 100 g šecera. Zatim dodajte žumanca i mutite dalje. Pomešajte brašno, gustin i parašak za pecivo dodajte masi i mešajte. Dno kalupa od 26 cm prekrite sa papirom za pecenje, ulijte biskvit masu, poravnjajte i pecite na 175 stepeni oko 25 do 30 minuta. Ostavite testo da se ohladi, pa ga presecite uzdužno na polovinu.

125 g rafaelo kuglica isecite na manje delove, a 250 g jagoda iseckajte na sitne komade. Od 300 g slate pavlake, 20g šecera, jednog vanilin šecera i ucvršcivaca za šlag umutite cvrst šlag i dodajte iseckani rafaelo i jagode. Masu formirajte na jednom kolutu testa u obliku polukružne kupole pa pokrite drugim kolutom testa i ohladite 30 minuta.

Na suvom tiganju propržite kokosovo brašno, a preostale jagode isecite na ploške. Preostalu pavlaku i vanilin šecer umutite u šlag. Tortu premažite polovinom šlaga i ukrasite jagodama, preostalim rafaelo kuglicama, a od ostatka šlaga napravite ukrase.

Savet

Umesto jagoda možete koristiti maline, kupine, borovnice...