

Rafaelo torta (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **8** bjelanjaka
- **15 kašika** šećera
- **60 g** kokosa
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun
- **2 dl** vrelog mlijeka

Za fil:

- **8** žumanjaka
- **15 kašika** šećera
- **3 kesica** pudinga od vanilije
- **3 kašike** gustina
- **1 l** mlijeka
- **3 dl** slatke pavlake
- **250 g** margarina

Za dekoraciju:

- **250 ml** slatke pavlake
- **malog** kokosa

Priprema

Umutiti bjelanjke sa 15 kašika šecera. Kada se dobro umuti dodati kokos i brašno pomješano sa pecivom. I na kraju dodati sok od limuna. Sve lagano sjediniti kašikom. Koru peci u okrugli pleh na 180 C oko 25 minuta. Ohlaenu koru sjeci tako da se dobiju dvije kore i preliti ih sa 2 dl vrelog mlijeka.

Umutiti žumanjke sa 15 kašika šecera. Muteci postepeno dodavati 2 dl mlijeka, pudinge i gustin. Kada se sve dobro sjedini skuhati u preostalom mlijeku. Ohlaen fil sjediniti sa preraenim margarinom. Umutiti 3 dl slatke pavlake i dodati u fil.

Kore filovati i dekorisati tortu šlagom (umucenom slatkom pavlakom), a po želji se može posuti kokosom.

Savet