

Rafaelo desert



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šećera
- **200 g** kokosovog brašna
- **4 kašike** ulja

Za fil

- **8** žumanaca
- **8 kašika** šećera
- **150 g** mlečne čokolade
- **150 g** Moja Kravica maslaca
- **100 g** mlevene plazme

Ostalo:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1** šlag krem od čokolade

Priprema

Kora: Napraviti sneg od 8 belanaca i 8 kašika šecera. Kad je smesa dobro umucena dodati 200 g kokosovog brašna, 4 kašike ulja, pa sve lagano izmešati i sipati u obloženu tepsiju srednje velicine. Koru peci na 180 C oko 20 minuta.

Fil: 8 žumanaca i 8 kašika šecera umutiti. Staviti na paru i mešati. Dodati 150 g mlecne cokolade. Kad je sjedinjeno skinuti šerpu sa šporeta i prohladiti.

U ohlaenu kremu dodati 150 g maslaca omekšanog i 100 g mlevene plazme.

Pecenu koru izvaditi i malo zaliti sa mlekom. Na ohlaenu koru staviti fil.

Umutiti 500 g **Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake** za šlag, staviti preko smeeg fila. Odozgo staviti umuceni slag krem od cokolade.

Ukrasiti po želji kokosovim brašnom, rendanom cokoladom.... Kolac dobro ohladiti da se fil stegne, a potom ga iseci na kocke i poslužiti.

Savet