Rafaelo torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **6**belanaca
- **300 gSunoko šecera**
- **100 g**kosovog brašna
- **150 g**brašna
- prašak za pecivo
- **2,5 dl**mleka

Za braon fil:

- **4** žumanca
- **5 kašika Sunoko šecera**
- **150 g**mlecne cokolade
- **150 g**omekšalog margarina
- **100 g**mlevene plazme

Za žuti fil:

- **6**žumanca
- **5 kašikaSunoko šecera**
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **100 g**kokosovog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **2,5 dl**mleka
- **50 g**margarina

- **2 dl**slatke pavlake
- **150 g**lešnika za posipanje filova

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti u cvrst sneg pa dodati 300 g Sunoko šecera, mutiti mikserom i dodati 100 g kokosovog i 150 g pšenicnog brašna, prethodno izmešanog sa praškom za pecivo. Mešati varjacom polako bez miksera. Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti da se pece oko 15 minuta. Ohladiti koru i preliti sa 250 ml vrelog mleka.

Braon fil: 4 žumanaca i 5 kašika Sunoko šecera umutiti, staviti potom na paru i konstantno mešati. Tome dodati 150 g mlecne cokolade i kada smesa postane homogena skinuti sa šporeta i ohladiti. Na kraju dodati 170 g omekšalog margarina i 100 g mlevene plazme.

Žuti fil: U ciniji dobro umešati 6 žumanaca, 3 kesice pudinga od vanile, 150 g brašna, 5 kašika Sunoko šecera i pola mleka od 1,5 dl. Ostatak mleka od 1 dl staviti na šporet da provri, zatim skloniti sa šporeta i lagano dodavati smesu od žumanaca. Vratiti na ringlu i kada se zgusne, ostaviti da se ohladi. Na kraju dodati 50 g margarina, 2 dl slatke pavlake i sve dobro umutiti u glatku smesu.

Filovati koru: Koru položiti u tepsiju, dodati braon fil i razmazati jednako po celoj kori, dodati 150 g lešnika jednako po braon filu, dodati žuti fil ravnomerno po braon filu i posuti sa 100 g kokosa.

Pustiti da se kolac dobro rashladi i poslužiti.

Savet