

Rafaelo kocke s jagodama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanca
- 5 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 100 g kokosa
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 dl mleka

Za fil od jagoda:

- 500 g jagoda (može i smrznutih)
- 200 g šecera
- 2 kesice pudinga od jagode
- 2,5 dl vode

Za žuti fil:

- 1/2 l mleka
- 5 kašika gustina
- 5 žumanca
- 2 kesice vanilin šecera
- 7 kašika šecera
- 200 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Ostalo:

- 2 kesicešlaga

Priprema

Umutite belanca i šećer u cvrst sneg. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i kokosom te lagano umešajte u masu. Pleh dimenzija 20X30cm podmažite, pospite brašnom i ulijte pripremljenu smesu.

Pecite na 180 C, oko 15 minuta. Vrucu koru cim izvadite iz rerne, prelijte hladnim mlekom i ostavite da kora dobro upije mleko.

Za to vreme pripremite fil. Fil od jagoda: Jagode malo izmiksajte u blenderu, tako da ostanu sitni komadici, pa kuvajte sa šećerom na jacoj vatri oko 5 minuta. Od 2,5 dl vode malo odvojite, i umutite puding, a ostatak sipajte u jagode. Kada prokuva, dodajte razmuceni puding i kuvajte dok se masa ne zgusne. Ostavite sa strane da se malo prohladi.

Žuti fil: Umutite žumanca, gustin, šećer i vanil-šećer sa malo mleka. Ostatak mleka skuvajte i u njega zakuvajte smesu od žumanaca. Kuvajte nekoliko minuta uz neprekidno mešanje, pa ostavite da se ohladi. Posebno umutite margarin sa šećerom u prahu, pa sjedinite sa ohlaenim filom, stalno muteci sa mikserom. Na kraju umutite šlag po uputstvu sa kesice, pa filujte tortu redosledom: Kora, fil od jagoda,

žuti fil, šlag. Dekorishite po želji.

Savet

Probajte, nije komplikovano, .