

Rafaelo torta (6)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7belanaca
- 14 kašikašecera
- 14 kašikakokosa
- 2 kašikebrašna

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 150 g bele cokolade
- 1margarin
- 14 žumanaca
- 3 kesicevanilin šecera
- 14 kašikašecera
- 150 glešnika

Za premaz:

- 3 kesicekrem šlaga
- 100 g kokosa
- 100 g cokolade za kuvanje

Priprema

Za pripremu kore potrebno je umutiti penu od belanaca i šecera. Kada se umuti, dodati kokos i brašno uz lagano mešanje. Staviti pek papir u pleh i sipati smesu, kašikom poravnati. Potrebno je dve kore napraviti.

Za fil: U jednu posudu staviti žumanca, brašno i šecer. Izmutiti sa malo mleka da se dobije gusta smesa. Preostalo mleko staviti da provri.

Kada je mleko provrelo skloniti ga sa vatre, uz lagano mešanje polako sipati gustu smesu od jaja, šecera i brašna. Uz neprestano mešanje vratiti na vatru, da provri i dodati vanilin šecer. Kada je fil gotov, ostaviti ga na hladno, da se potpuno ohladi.

Dok se fil hladi, margarin izmutiti da bude penast.

Kada se fil ohladio, uzimati po malo i sipati u posudu gde je margarin umucen. Treba ga lepo sjediniti mikserom. Kada je sav fil sjedinjen sa penasto umucenim margarinom, dodati topljenu belu cokoladu. Fil je gotov.

Jednu koru staviti u tacnu, sa par kašika mleka preliti, pa onda sipati polovinu od fila. Zatim posuti prethodno pržene i sitno seckane lešnike. Preko lešnika ostatak fila premazati. Drugom korom poklopiti. Staviti šlag odozgo, posuti kokosom i rendanom cokoladom. Ostaviti da prenoci na hladnom.

Savet