

Rafaelo kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 100 g kokosa
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 3 dlmleka

Fil od malina:

- 500 g malina
- 200 g šecera
- 2 kesice pudinga od malina
- 2,5 dl vode

Za fil II:

- 5 dlmleka
- 5 žumanaca
- 200 g šecera
- 6 kašika gustina
- 2 dl slatke pavlake
- 100 g mleka u prahu
- 2 kesice vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlag krema

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, kad bude cvrsto dodati kokos, brašno i prašak za pecivo. Izmešati varjacom i staviti u pleh velicine 20x30 cm prethodno namazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 15 minuta. Toplu koru ne vaditi iz pleha i preliti sa 3 dl hladnog mleka. Fil od malina: U posudu staviti maline, 200 g šecera, kuvati dok se šećer ne istopi. Umutiti 2 pudinga od maline sa 2,5 dl vode, dodati u maline, kuvati dok se ne zgusne, malo prohladiti i dok je toplo premazati koru. Ostaviti da se ohladi. U 4 dl mleka, 100 g šecera i 2 vanilin šecera staviti da se kuva. Umutiti 5 žumanaca sa 100 g šecera dodati 6 kašika gustina i 1 dl mleka, dodati u kuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Dobro ohladiti. Umutiti 2 dl slatke pavlake. Hladan fil dobro umutiti i dodati kašiku po kašiku umucene slatke pavlake bez prekida mutiti mikserom. Na kraju dodati 100 g mleka u prahu. Fil premazati preko sloja hladnih malina. Umutiti 2 kesice šlag krema po uputstvu na kesici i premazati kolac. Po vrhu posuti kokosom. U plasticnu kesicu staviti 4-5 kašika kokosa, dodati 1 kašiku soka od malina dobro protresti da se kokos oboji od malina i posuti kolac.

Savet