Rafaelo kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **100 g**kokos brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **3 dl**mleka

Vocni fil:

- **500 g**jagoda
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od jagode
- **250 ml**vode

Žuti fil:

- **500 ml** mleka
- **5 kašika**gustina
- **5** žumanaca
- **2 kesice**vanilin šecera
- **7 kašika**šecera
- **200 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu

I još:

- **200 g**šlaga
- **3 dl**mleka
- **1 kašika** šecera

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Zatim, varjacom, umešati brašno, kokos brašno i prašak za pecivo. Pleh velicine 22x33 cm podmazati sa malo ulja i posuti sa malo brašna. Sipati pripremljenu smesu, poravnati i ubaciti u rernu zagrejanu na 180 stepeni. Peci petnaestak minuta. Vrelu koru preliti hladnim mlekom. Ostaviti sa strane da se hladi i upije mleko.

Jagode blago usitniti blenderom, pa pomešati sa šecerom i staviti da se kuva pet minuta. Puding i kašiku šecera razmutiti sa malo vode, a ostatak vode sipati u jagode. Kada provri sipati razmuceni puding i sve vreme mešajuci, kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se prohladi, pa sipati preko kore i ostaviti da se dobro stegne i ohladi.

Žumanca, gustin, vanilin šecer i šecer razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva. Zatim u provrelo mleko zakuvati razmucena žumanca i uz neprekidno mešanje kuvati dok se ne zgusne. Potpuno ohladiti. Maslac penasto umutiti sa šecerom u prahu, pa mu dodavati kašiku po kašiku fila, neprekidno muteci. Sipati preko prethodne smese. Umutiti šlag i premazati preko kolaca. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi do posluženja.

Savet