

## *Rafaelo kocke M.D.*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

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

#### **Za fil:**

- 1/2 l mleka
- 5 **kašika** gustina
- 5 žumanaca
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 7 **kašika** šecera
- 200 g putera
- 100 g šecera u prahu

#### **Za dekoraciju:**

- 2 šlaga

### **Priprema**

Umutiti belanca i šećer u cvršt sneg. Umešati brašno, kokos i prašak za pecivo i peći u podmazanoj i brašnom posutoj tepsiji dimenzija 20x30 cm, oko 15 minuta na 180°C. Vruću koru, čim se izvađi iz rerne, preliti hladnim mlekom. Ostaviti da kora dobro upije mleko pa tek onda filovati.

Za fil: Umutiti žumanca, gustin, šećer i vanilin šećer sa malo mleka i zakuvati u vrelo mleko. Kuvati nekoliko minuta uz mešanje pa ostaviti da se ohladi do sobne temperature. Penasto umutiti maslac sa šećerom u prahu pa sjediniti sa filom, tako što dodajete postepeno fil u maslac stalno muteci mikserom.

Premazati fil preko kore. Ukrasiti kolac izraenim šlagom. Prijatno :)

## **Savet**