

Rafaelo torta (7)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7bjelanaca
- **10** kašikašecera
- **14** kašikakokosa
- **1** kašikabrašna

Fil 1:

- 7žumanaca
- **8** kašikašecera
- **1** lmljeka
- **7** kašikabrašna
- **125** gmaslaca
- **150** gbijele cokolade
- **150** gbadema

Fil 2 (rafaelo fil):

- **200** gšecera
- **100** mlvode
- **250** gmaslaca
- **200** gkokosa
- **200** gmljeka u prahu

Za dekoraciju:

- **50 g**kokosa
- **50 g**badema
- **12 kom**rafaelo kuglica

Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, dodati šecer i nastaviti mutiti dok se šecer ne rastopi. U snijeg od bjelanaca dodati kokos i brašno. Smjesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Sušiti koru na 170 C oko 50 minuta.

Dok se kora suši pripremiti Fil-1. Šecer, brašno i žumanca umutiti sa malo mlijeka da nema grudvica. Preostalo mlijeko staviti da provre pa sipati smjesu i skuvati gust krem. Ohladiti. Maslac umutiti pa spojiti sa ohlaenim kremom.

Kremu sjediniti mikserom pa podijeliti na dva jednaka dijela. U jedan dio dodati rastopljenu bijelu cokoladu i dobro promiješati. U drugi dio dodati pržene mljevene bademe i dobro sjediniti.

Fil-2 Za pripremu rafaelo mase staviti vodu i šecer da provre. Dodati maslac i nastaviti miješati dok se maslac ne rastopi. Sipati kokos i mlijeko u prahu pa izmiješati da nema grudvica. Nauljiti foliju i razliti vrucu rafaelo masu preko folije velicine kore. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi.

Rafaelo tortu složiti na sledeći nacin: Kora, fil 2 (rafaelo fil).

Preko rafaelo fila ide fil sa bademima.

Zatim premazati tortu filom sa bijelom cokoladom.

Posuti sa kokosom i mljevenim bademima. Ohladiti u frižideru.

Kad se torta dovoljno stegla presjeci je po dužini na dva dijela i svaki dio isjeci na trouglove. Na svaki trougao staviti po pola rafaelo kuglice.

Toplo preporucujem. Prijatno!

Savet