Rafaelo kocke (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **100 g**kokosa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- Za prelivanje kore:
- **3 dl**hladnog mleka
- Za fil:
- **500 ml**mleka
- **5 kašika**gustina
- **5**žumanca
- **1**vanilin šecer
- **7 kašika**šecera
- **200 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**šlag

Priprema

Umutiti belanca i šecer u cvrst sneg, umešati brašno, kokos i prašak za pecivo i peci u podmazanoj i brašnom posutoj tepsiji oko 15 minuta. na 180 C. Vrucu koru, cim se izvadi iz rerne preliti hladnim mlekom. Ostaviti koru da dobro upije mleko pa tek onda filovati. Fil: Umutiti žumanca, gustin, šecer i vanilin šecer sa malo mleka i zakuvati u vrelo mleko. Kuvati nekoliko minuta uz mešanje pa ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Penasto umutiti maslac sa šecerom u prahu pa sjediniti sa filom tako što dodajete postepeno fil u maslac stalno muteci mikserom. Premazati fil preko kore, odozgo staviti šlag.

Savet