

Rafaelo torta (8)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **15** belance
- **45 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **3 kašike** sirceta
- **100** g oraha
- **100** g cokolada
- **100** g kokosa

Prvi fil:

- **15** žumanaca
- **300** g šecera
- **vrlo malo** voda za špilovanje
- **500** g margarina

Drugi fil:

- **500 ml** mleko
- **2** pudinga od vanile
- **10 kašika** šecera
- **200** g cokolade
- **150** g mlevenih oraha

Priprema

Za korice: umutiti 5 belanca, 15 kašika šecera, 2 kašike brašna, 1 kašiku sirceta Prave se tri kore. U prvu koru pre pečenja staviti 100 g seckanih oraha, u drugu 100 g rendane cokolade, u trecu 100 g kokosa. Kore peci u plehu obloženom papirom za pečenje. Prvi fil: Umutiti 15 žumanaca dobro zatim dodati 300 g šecera ušpinovanog sa vrlo malo vode i vreo sipati u žumanac i mutiti dok se ne ohladi i stegne. Umutiti 500 g margarina i dodati u fil. Drugi fil: U 500 ml mleka skuvati 2 pudinga od vanile i 10 kašika šecera. Oba fila sjediniti i podeliti na tri dela. U prvi deo staviti 200 g rastopljene cokolade, u drugi 150 g mlevenih oraha, a treci ostaje žut. Reati: Kora od cokolade - žuti fil, kora od kokosa - fil od oraha, kora od oraha - fil od cokolade. Dekorirati po izboru šlagom i figuricama.

Savet

Torta je jako izdašna i ukusna možete je ukrasiti kako želite, a ja sam se igrala ratlukom i prah šećerom i pravila jestive figurice :)