

## **Rafaelo torta (8)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastoјci**

#### **Za korice:**

- **15**belance
- **45** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikesirceta
- **100** goraha
- **100** gcokoada
- **100** gkokosa

#### **Prvi fil:**

- **15**žumanaca
- **300** gšecera
- **vrlo malo** voda za špilovanje
- **500** gmargarina

#### **Drugi fil:**

- **500** mlmleko
- **2**pudinga od vanile
- **10** kašikašecera
- **200** gcokolade
- **150** gmlevenih oraha

## **Priprema**

Za korice: umutiti 5 belanca, 15 kašika šecera, 2 kašike brašna, 1 kašiku sirceta Prave se tri kore. U prvu koru pre pecenja staviti 100 g seckanih oraha, u drugu 100 g rendane cokolade, u trecu 100 g kokosa. Kore peci u plehu obloženom papirom za pecenje. 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 treći ostaje žut. Reati: Kora od cokolade - žuti fil, kora od kokosa - fil od oraha, kora od oraha - fil od cokolade. Dekorisati 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 ſeerom i pravila jestive figurice :)