

Rafaelo kolac (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **250** gšecera
- **1**limun
- **7** kašikabrašna
- **150** gkokosovog brašna
- **200** mlmleka

Za fil:

- **500** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **6** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **2** kesicevanilin šecera

Dekoracija:

- **2** kesicešлага od vanile
- **50** gkokosovog brašna

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati šecer, pa nastaviti mucenje. Dodati sok od jednog limuna, brašno i kokos, umešati rucno i staviti testo da se pece. Kad je testo peceno preliti sa 200 ml vrelog mleka.

Umutiti žumanca sa šecerom i brašnom, pa kuvati u pola litre mleka dok se ne ugusti. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanilin šecerom, pa spojiti sa ohlaenim filom. Premazati koru filom.

Preko fila staviti umucen šlag sa ukusom vanile i posuti kokosom.

Savet