Rafaelo torta (9)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**kokosovog brašna
- **3 kašike**brašna
- sok od limuna

Za fil:

- **8**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **4 kašike** brašna
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **1 kesica**šlag krema od vanile
- **150 ml**mleka (za šlag)

I još:

- **200 g**šlag krema
- kisela voda

Priprema

Kora: Balanca umutiti mikserom u cvrst sneg. Dodati šecer u prahu i još malo mutiti. Na kraju dodati kokosovo brašno i obicno brašno. Sve sastojke sjediniti. Smesu sipati u pleh velicine 20x30 cm, i peci 15-20 minuta. Vrucu koru preliti sokom od limuna.

Fil: Žumanca mikserom umutiti sa šecerom. U malo mleka rastvoriti puding i brašno, da nema grudvica. Ovo dodati u žumanca i naliti ostatkom od 500 ml mleka. Skuvati fil na pari. Kada se ohladi dodati 250 g preraenog margarina. Umutiti 1 kesicu šlag krema od vanile sa 150 ml mleka i dodati u fil. Ovaj fil naneti na koru.

Na kraju umutiti 200 g šlag krema sa kiselom vodom i njime završiti tortu.

Savet