

Rafaello kolac



Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 150 g šecera
- 100 g brašna
- 150 g kokosa
- 1 prašak za pecivo
- sok od 1 limuna

Za fil:

- 8 dl mleka
- 5 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 3 kašike brašna
- 2 pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 150 g šecera u prahu

Za preliv kore:

- 2 dl mleka

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 150 g šecera, 100 g brašna, 150 g kokosa, 1 prašak za pecivo i sok od 1 limuna. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Kada je gotov, preliti vruć biskvit sa vrućim mlekom (2 dl)

Fil: 8 dl mleka staviti u šerpu sa 3 kašike šećera (da provri), a 6 žumanaca sa 2 kašike šećera, 3 kašike brašna i 2 pudinga od vanile (dodati u provrelo mleko i mešati dok se ne zgusne).

Skuvati fil, pa kad se ohladi dodati jedan umućen margarin sa 150 g šećera u prahu.

Fil premazati preko kore, pa posuti kokosom.