

## **Rafaelo torta (2)**



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **1. kora**

- **5**belanca
- **15** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikavinskog sirceta
- **100** grendane cokolade

#### **2. i 3. kora**

- **10**belanaca
- **30** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **2** kašikevinskog sirceta
- **200** gkokosa

### **Fil**

- **15**žumanaca
- **300** gšecera
- **2**margarina
- **500** mlmleka
- **2**pudinga od vanile
- **10** kašikašecera
- **200** gcokolade za kuvanje
- **150** gmlevenog keksa

- **200 g** šлага
- **2 dl** mleka

## Priprema

1. kora: Umutiti 5 belanca sa 15 kašika šecera, 1 kašikom vinskog sirceta i 2 kašike brašna. Zatim dodati rendanu cokoladu, smesu preruciti u pleh obložen hartijom i peci koru 20 minuta.
2. i 3. kora: 5 belanca sa 15 kašika šecera, 1 kašikom vinskog sirceta i 2 kašike brašna. Zatim dodati 100 g kokosa, smesu preruciti u pleh obložen hartijom i peci koru 20 minuta. Postupak ponoviti još jednom tako da se dobiju dve kore.

Fil: Skuvati 15 žumanca na pari zajedno sa 300 g šecera. Zatim umutiti 2 margarina i dodati prethodno skuvanim žumancima. Posebno u 1/2 1 mleka skuvati 2 pudinga od vanile sa 10 kašika šecera i njega dodati prethodno napravljenom filu. Fil podeliti na 3 dele. U prvi deo dodati 200 g rastopljene cokolade, u drugi deo dodati 150 g mlevenog keksa, a treci ostaviti takav.

Nacin filovanja: Prvo staviti II koru, prko nje fil sa cokoladom, pa I koru, pa fil sa mlevenim keksom, pa III koru i na kraju fil koji je ostao prazan. Umutiti 200 g šлага sa 2 dl mleka u ukrasiti celu tortu.

## Savet