

Rafaelo kocke (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Piškota:

- 4 belanceta
- 170 g šecera
- 100 g kokosa
- 2 kašike mekog brašna

Fil:

- 4 žumanceta
- 6 kašika kristal šecera
- 6 kašika oštrog brašna
- 500 ml mleka
- 200 g margarina
- 3 kašike šecera u prahu
- 1 kesica vanil šecera

Glazura:

- 2 kesice šlaga
- 200 ml mleka

Preliv za piškotu:

- 150 ml mleka

Priprema

Ulupati belanca, dodati šećer, zatim kokos i na kraju brašno. Peci u tepsiji dimenzija 30x20 cm. Dok se piškota peče prokuvati 150 ml mleka. Pecenu vruću piškotu preliti vrećim mlekom.

Žumanca i šećer dobro izraditi (može i mikserom), dodati brašno i malo mleka da se smeša lepo razredi. Ostatak mleka stavi da provri pa ukuvaj žumanca. Mešaj na tihoj vatri dok se ne zgusne.

Margarin izradi sa prah šećerom i vanil šećerom. Kad se fil malo prohladi sastavi sa margarinom.

Nafilovati piškotu a od gore ukrasiti šlagom.

Savet