Rafaelo torta (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanca
- **6 kašika**šecera
- **200 g**kokosa

Fil:

- **6**žumanca
- **200 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 dl**mleka
- **2 dl**slatke pavlake
- **150 g**margarina

Priprema

Belanca ulupati u cvrst sneg, postepeno dodavajuci šecer. Umešati kokos i sjediniti smesu. Masu izruciti na pleh koji je obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni.

Ulupati žumanca sa šecerom, dodati mleko i brašno, kuvati na umerenoj vatri dok se ne zgusne.

U ohlaen fil dodati margarin zatim slatku pavlaku (prethodno umucenu).

Koru staviti na tacnu, premazati je filom, zatim slatkom pavlakom i posuti je mlevenim lešnicima.

Savet