

## *Rafaelo kolac*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za belu koru:**

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 150 g kokosa
- 3 kašikeulja
- 1 kašikabrašna

#### **Za braon koru:**

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 2 kašikekakaoa
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikaulja

#### **Fil:**

- 10 žumanaca
- 1 kesica pudinga od vanile
- 7 dl mleka

- 200 gšecera
- 250 gmargarina
- 50 gkokosa

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom, dodati kokos i brašno, pa ulje. Lagano promešati, sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Umutite belanca sa šećerom, dodajte ulje, orahe i na kraju kakao i brašno. Lagano sjedinite, sipajte u podmazan pleh i pecite kao i prethodnu koru.

Puding i žumanca razmutite u 1 dl mleka. Ostalih 6 dl mleka sipajte u šerpicu sa šećerom i stavite da provri. Kada provri sipajte razmucen puding i žumanca i kuvajte dok se fil ne zgusne. Kuvan fil dobro ohladite i spojite sa umucenim margarinom. Filujte korice i na kraju pospite kokosom.

## **Savet**

Možete i ukasiti sa 200 g umuenog šlaga i tako dobiti Rafaelo tortu.