

Socna rafaelo torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **200 g** šecera
- **1** limun - sok
- **100 g** brašna
- **150 g** kokosa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Preliv za koru:

- **5 d** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera

Fil:

- **5** žumanaca
- **5 kašike** šecera
- **5 kašika** brašna
- **1** puding od cokolade
- **5 d** mleka
- **250 g** margarina
- **150 g** šecera u prahu

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** gazirane vode

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu 20x35, prethodno obložen papirom. Da provri 5 dl mleka sa vanilom i vrućim preliti toplu koru. Ostaviti da se ohladi. Priprema fila: Umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika šećera, 5 kašika brašna, 1 pudingom od čokolade i sve staviti u 5 dl mleka i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati margarin umućen sa šećerom u prahu. Fil staviti preko kore. Tortu ukrašiti sa umućenim 200 g šlaga i 3 dl gazirane vode.

Savet