

Rafaelo torta (4)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit bjeli:

- 5 bjelanjaka
- 4 **kacike**šecera
- 4 **kacike**kokosovog brašna
- 1 **kašik**aglatkog brašna
- 1/2 praška za pecivo

Crni biskvit:

- 5 bjelanjaka
- 4 **kašike**šecera
- 4 **kašike**glatkog brašna
- 1 **kašik**amljevenih badema
- 2 **kašike**kakaa
- 1/2 praška za pecivo

Krema I:

- 500 ml mlijeka
- 10 žumanaca
- 5 **kašpika**šecera
- 1 **vrecica**pudinga od vanile
- 1 vanili šecer
- 1/2 margarina
- 2 **kašike**mljevenog keksa

Krema II:

- **250 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** nutelle

Priprema

Izmiksati bjelanjke, dodati šećer pa opet miksati zatim kokos, brašno, prašak za pecivo pa lagano izmješati sastojke. Isti postupak ponoviti i sa crnom korom samo dodato kakao i dr. Peci na 170 stupnjeva oko 10 tak minuta. ili po potrebi provjeriti cackalicom...

Žumanca, šećer, prašak za pudinga i vanili šećer izmešati sa malo mlijeka, ostalo mlijeko staviti da zakuha pa sve skuhati kao puding. Kremu ohladiti u ohladjenu dodati margarin pa izmiksati dobro i dodati keks.

Slatku pavlaku za slag izmiksati sa mikserom zatim dodati 2 kašike nutele pa sve zajedno izmiksati.

Bjeli biskvit premazati sa manlo nutele pa premazati kremu 1, zatim staviti crni biskvit pa premazati kremu 2, ukrasiti po želji. okoladnom glazurom...

Savet