

## **Rafaelo torta (5)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8**bjelanjaka
- **15** kašikašecera
- **60** gkokosa
- **150** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1**limun
- **2** dlvrelog mlijeka

#### **Za fil:**

- **8**žumanjaka
- **15** kašikašecera
- **3** kesicapudinga od vanilije
- **3** kašikegustina
- **1** l mlijeka
- **3** dlslateke pavlake
- **250** gmargarina

#### **Za dekoraciju:**

- **250** mlslatke pavlake
- **malokokosa**

## **Priprema**

Umutiti bjelanjke sa 15 kašika šecera. Kada se dobro umuti dodati kokos i brašno pomješano sa pecivom. I na kraju dodati sok od limuna. Sve lagano sjediniti kašikom. Koru peci u okrugli pleh na 180 C oko 25 minuta. Ohlaenu koru sjeci tako da se dobiju dvije kore i preliti ih sa 2 dl vrelog mlijeka.

Umutiti žumanjke sa 15 kašika šecera. Muteci postepeno dodavati 2 dl mlijeka, pudinge i gustin. Kada se sve dobro sjedini skuhati u preostalom mlijeku. Ohlaen fil sjediniti sa preraenim margarinom. Umutiti 3 dl slatke pavlake i dodati u fil.

Kore filovati i dekorisati tortu šlagom (umucenom slatkom pavlakom), a po želji se može posuti kokosom.

## **Savet**