

## Rafaelo kocke (5)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 5 belanaca
- 250 g šecera
- 1 limun (sok)
- 7 kašik brašna
- 150 g kokosa
- 1 šolja vrelog mleka

#### Za fil:

- 5 žumanaca
- 4 kašike šecera
- 6 kašik brašna
- 1/2 l mleka
- 250 g margarina
- 100 g prah šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice šlaga
- 50 g kokosa

### Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati šecer, pa nasraviti sa mucenjem, dodati sok od jednog limuna, brašno i kokos, pa umešati rucno i staviti testo da se pece. Kad je peceno prelići koru sa jednom šoljom vrelog mleka. Za fil: Umutiti žumance sa šecerom i brašnom, pa skuvati u 1/2 l mleka dok se ne zgusne. Posebno umutiti 250 g

margarina sa šećerom u prahu i vanilinim šećerom, pa spojiti sa ohlađenim filom. Premazati koru filom, pa preko fila premazati umućena dva šlaga i posuti kokosom.

## **Savet**

Preko šlaga se mogu posuti i seckani pešeni, lešnici..