

Rafaelo kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **100** gkokosovog brašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **300 ml**mleka

Za fil:

- **5**žumanaca
- **7** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikebrašna
- **3** kašikegustina
- **500 ml**mleka
- **250** gmaslaca ili margarina
- **100** gprah šecera

Za fil od jagoda:

- **400 g**jagoda
- **200 g**šecera
- **2** kesicepudinga od jagoda
- **300 ml**vode

I još:

- **100 g**šлага
- **200 ml**mleka ili vode

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, umešati brašno, kokos brašno i prašak za pecivo. Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu koru izvaditi, skloniti papir, pa je vratiti u pleh. Vrucu koru preliti hladnim mlekom.

Umutiti žumanca sa šecerom i vanil šecerom, dodati malo mleka, gustin i brašno. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa maslacem ili margarinom umucenim sa prah šecerom.

Jagode izmiksati (da ostanu sitni komadi).

Kuvati ih sa šecerom oko 5 minuta, pa dodati 250 ml vode i kuvati dok ne provri.

Puding razmutiti se 50 ml vode, usuti u jagode i kuvati da se zgusne. Sipati preko kore i ostaviti da se dobro ohladi.

Preko ohlaenog pudinga staviti žuti fil, pa šlag umucen sa mlekom ili vodom.

Prijatno!

Savet