

Rafaelo kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 100 g kokosovog brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 300 ml mleka

Za fil:

- 5 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 kašike brašna
- 3 kašike gustina
- 500 ml mleka
- 250 g maslaca ili margarina
- 100 g prah šecera

Za fil od jagoda:

- 400 g jagoda
- 200 g šecera
- 2 kesice pudinga od jagoda
- 300 ml vode

I još:

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

Priprema

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

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

Umutiti žumanca sa šećerom i vanil šećerom, 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 šećerom.

Jagode izmiksati (da ostanu sitni komadi).

Kuvati ih sa šećerom 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 ohla?enog pudinga staviti žuti fil, pa šlag umucen sa mlekom ili vodom.

Prijatno!

Savet