

Rafaelo torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 6 belanaca
- 300 g **Sunoko** šecera
- 100 g kokosovog brašna
- 150 g brašna
- prašak za pecivo
- 2,5 dl mleka

Za braon fil:

- 4 žumanca
- 5 kašika **Sunoko** šecera
- 150 g mlečne čokolade
- 150 g mekšalog margarina
- 100 g mlevene plazme

Za žuti fil:

- 6 žumanca
- 5 kašika **Sunoko** šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 100 g kokosovog brašna
- 150 g pšenicnog brašna
- 2,5 dl mleka
- 50 g margarina

- 2 dl slatke pavlake
- 150 glešnika za posipanje filova

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti u cvrst sneg pa dodati 300 g Sunoko šecera, mutiti mikserom i dodati 100 g kokosovog i 150 g pšenicnog brašna, prethodno izmešanog sa praškom za pecivo. Mešati varjacom polako bez miksera. Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti da se pece oko 15 minuta. Ohladiti koru i prelitati sa 250 ml vrelog mleka.

Braon fil: 4 žumanaca i 5 kašika Sunoko šecera umutiti, staviti potom na paru i konstantno mešati. Tome dodati 150 g mlečne cokolade i kada smesa postane homogena skinuti sa šporeta i ohladiti. Na kraju dodati 170 g omekšalog margarina i 100 g mlevene plazme.

Žuti fil: U ciniji dobro umešati 6 žumanaca, 3 kesice pudinga od vanile, 150 g brašna, 5 kašika Sunoko šecera i pola mleka od 1,5 dl. Ostatak mleka od 1 dl staviti na šporet da provri, zatim skloniti sa šporeta i lagano dodavati smesu od žumanaca. Vratiti na ringlu i kada se zgusne, ostaviti da se ohladi. Na kraju dodati 50 g margarina, 2 dl slatke pavlake i sve dobro umutiti u glatku smesu.

Filovati koru: Koru položiti u tepsiju, dodati braon fil i razmazati jednako po celoj kori, dodati 150 g lešnika jednako po braon filu, dodati žuti fil ravnomerno po braon filu i posuti sa 100 g kokosa.

Pustiti da se kolac dobro rashladi i poslužiti.

Savet