

Rafaelo kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 100 gkokos brašna
- 1 **kašicica** praška za pecivo
- 3 dlmleka

Vocni fil:

- 500 gjagoda
- 200 gšecera
- 2 **kesice**pudinga od jagode
- 250 mlvode

Žuti fil:

- 500 ml mleka
- 5 **kašika**gustina
- 5 žumanaca
- 2 **kesice**vanilin šecera
- 7 **kašika**šecera
- 200 gmaslaca
- 100 gšecera u prahu

I još:

- **200 g**šlaga
- **3 dl**mleka
- **1 kašika** šecera

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Zatim, varjacom, umešati brašno, kokos brašno i prašak za pecivo. Pleh velicine 22x33 cm podmazati sa malo ulja i posuti sa malo brašna. Sipati pripremljenu smesu, poravnati i ubaciti u rernu zagrejanu na 180 stepeni. Peci petnaestak minuta. Vrelu koru preliti hladnim mlekom. Ostaviti sa strane da se hladi i upije mleko.

Jagode blago usitniti blenderom, pa pomešati sa šecerom i staviti da se kuva pet minuta. Puding i kašiku šecera razmutiti sa malo vode, a ostatak vode sipati u jagode. Kada provri sipati razmuceni puding i sve vreme mešajući, kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se prohladi, pa sipati preko kore i ostaviti da se dobro stegne i ohladi.

Žumanca, gustin, vanilin šecer i šecer razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva. Zatim u provrelo mleko zakuvati razmucena žumanca i uz neprekidno mešanje kuvati dok se ne zgusne. Potpuno ohladiti. Maslac penasto umutiti sa šecerom u prahu, pa mu dodavati kašiku po kašiku fila, neprekidno muteci. Sipati preko prethodne smese. Umutiti šlag i premazati preko kolaca. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi do posluženja.

Savet