

Rafaello torta



Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- 200 g šecera u prahu
- 200 g kokosovog brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1 litar mleka
- 7 žumanaca
- 200 g šecera
- 4 kašike gustina
- 4 šlaga umucena
- 3 kesice vanilin šecera
- 1 margarin (ili maslac)
- 100 g badema (oljušćen, secen, pržen)

Priprema

Umutiti sneg od belanaca, dodati šecer u prahu. Dodati kokosovo brašno i prašak za pecivo. Peci u dobro podmazanom plehu na 200°C u trajanju od 20 minuta.

Badem kratko obariti, oljuštiti, seci na pola ili što tanje u uzdužne listice, propržiti u toploj rerni da porumene.

Od 1 litra mleka odvojiti 100 ml za gustin. Staviti da se kuva. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati 4 kašike gustina (razmucenog u hladnom izdvojenom mleku), sipati u proključalo mleko, kuvati na tihoj vatri. Dodati 3 kesice vanilin šecera. Zgusnuto ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin i dodati u hladan fil. Umutiti 4 šlaga. U fil dodati 4 kašike.

Filovati: kora; fil; badem...