

Rafaelo torta (7)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 bjelanaca
- 10 kašikašecera
- 14 kašikakokosa
- 1 kašikabrašna

Fil 1:

- 7 žumanaca
- 8 kašikašecera
- 1 lmlijeka
- 7 kašikabrašna
- 125 gmaslaca
- 150 gbijele cokolade
- 150 gbadema

Fil 2 (rafaelo fil):

- 200 gšecera
- 100 mlvode
- 250 gmaslaca
- 200 gkokosa
- 200 gmlijeka u prahu

Za dekoraciju:

- 50 g kokosa
- 50 g badema
- 12 komrafaelo kuglica

Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, dodati šecer i nastaviti mutiti dok se šecer ne rastopi. U snijeg od bjelanaca dodati kokos i brašno. Smjesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Sušiti koru na 170 C oko 50 minuta.

Dok se kora suši pripremiti Fil-1. Šecer, brašno i žumanca umutiti sa malo mlijeka da nema grudvica. Preostalo mlijeko staviti da provre pa sipati smjesu i skuvati gust krem. Ohladiti. Maslac umutiti pa spojiti sa ohlaženim kremom.

Kremu sjediniti mikserom pa podijeliti na dva jednaka dijela. U jedan dio dodati rastopljenu bijelu cokoladu i dobro promiješati. U drugi dio dodati pržene mljevene bademe i dobro sjediniti.

Fil-2 Za pripremu rafaello mase staviti vodu i šecer da provre. Dodati maslac i nastaviti miješati dok se maslac ne rastopi. Sipati kokos i mlijeko u prahu pa izmiješati da nema grudvica. Nauljiti foliju i razliti vruću rafaello masu preko folije velicine kore. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi.

Rafaello tortu složiti na sledeći način: Kora, fil 2 (rafaello fil).

Preko rafaello fila ide fil sa bademima.

Zatim premazati tortu filom sa bijelom cokoladom.

Posuti sa kokosom i mljevenim bademima. Ohladiti u frižideru.

Kad se torta dovoljno stegla presjeci je po dužini na dva dijela i svaki dio isjeci na trouglove. Na svaki trougao staviti po pola rafaello kuglice.

Toplo preporučujem. Prijatno!

Savet