

Rafaello kolac (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **250 g** šecera
- **50 g** kokosovog brašna
- **100 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 dl** mleka

Za fil:

- **6** žumanaca
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **4 kašike** brašna
- **15 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **250 g** putera
- **2 dl** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **50 g** kokosovog brašna
- **100 g** glešnika (po želji mogu i orasi ili bademi)

Priprema

Od 6 belanaca umutiti cvrst sneg, pa dodati 250 g šecera. Mutiti mikserom još malo, pa dodati kokosovo brašno i pšenicio brašno izmešano sa praškom za pecivo. Sad izmešati varjacom. Staviti da se pece u rernu zagrejanu na 200 stepeni, i odmah smanjiti na 180. Ispeci koru (oko 15 minuta), pazeci da ostane bela. Ostaviti ispecenu koru da se ohladi, pa je preliti sa 2 dl vrelog mleka.

U ciniji dobro izmešati 6 žumanaca, 2 kesice pudinga od vanile, 4 kašike brašna, 15 kašika šecera i 2 dl mleka. 8 dl mleka staviti da provri, pa kad provri dodati mu masu od žumanaca i skuvati je (par minuta). Ostaviti da se ohladi. Kad se ova smesa ohladila, izmešati je sa prethodno umucenim puterom sa malo prah šecera. Dodati varjacom 2 dl umucene slatke pavlake.

Na koru staviti fil, pa odozgo posuti sa oko 50 g kokosovog brašna. Ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke, a na sredinu svake staviti po jedan peceni lešnik (orah ili badem).

Savet