

Rafaelo kocke



Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- prašak za pecivo
- 100 g kokosovog brašna
- 200 ml mleka

Fil:

- 800 ml mleka
- 7 žumanaca
- 2 kesice vanilin šecera
- 8 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 250 g margarina

Dekoracija:

- 2 kesice šlaga (ili krem šlag od vanile)
- kokosovo brašno

Priprema

Umotiti belanca sa šecerom pa dodati kokosovo brašno. Promešati žicom i dodati brašno pomešano sa praskom za pecivo. Peci oko 15 minuta na 180 C.

Vrucu koru preliti sa 200 ml mleka.

Fil: U provrelo mleko sipati smesu od žumanaca, šecera, vanilin šecera, malo mleka i brašna, koju smo prethodno izmutili mikserom.

Neprestano mešamo žicom da se ne bi napravile grudvice. Kad krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sa šporeta. U hladan krem dodamo izmucen margarin.

Na koru nanesimo fil i ukrasimo kolac šlagom i kokosovim brašnom.

Recept je poslala Marijana Kikanovic iz Tivta.