

Rafaello napolitanke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 oblanda za Baton štangle
- 140 g margarina
- 1 dl mleka
- 200 g šecera
- 200 g mleka u prahu
- 100 g kokosa
- 200 ml slatke pavlake

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 3 kašike ulja
- 30 g margarina
- 1 jajce
- 50 g seckanih lešnika

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom i mešati dok se ne otopi, izmaci šerpu sa ringle pa dodati margarine kokos i mleko u prahu. Lagano mešati varjacom kako bi se sve lepo sjedinilo. Ohlaen fil sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom. Ovim filom napuniti sve kanale prevrnutog batona, a zatim poklopiti listom obicne oblande, te sve prevrnuti tako da baton bude odozgo. Baton premazati glazurom koja se priprema na sledeci nacin:okoladu otopiti sa uljem i margarinom, kada se prohladi dodati jaje i mutiti mikserom. Preko posuti seckane lešnike. Seci štangle i služiti.

Savet