

Rafaelo kocke (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 100 **g**kokosa
- 1 **kašicica**praška za pecivo
- Za prelivanje kore:
- 3 **dl**hladnog mleka
- Za fil:
- 500 **ml**mleka
- 5 **kašika**gustina
- 5žumanca
- 1vanilin šećer
- 7 **kašika**šecera
- 200 **g**maslaca
- 100 **g**šecera u prahu
- 200 **g**šlag

Priprema

Umutiti belanca i šećer u cvrst sneg, umešati brašno, kokos i prašak za pecivo i peci u podmazanoj i brašnom posutoj tepsiji oko 15 minuta. na 180 C. Vrucu koru, cim se izvadi iz rerne preliti hladnim mlekom. Ostaviti koru da dobro upije mleko pa tek onda filovati. Fil: Umutiti žumanca, gustin, šećer i vanilin šećer sa malo mleka i zakuvati u vrelo mleko. Kuvati nekoliko minuta uz mešanje pa ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Penasto umutiti maslac sa šećerom u prahu pa sjediniti sa filom tako što dodajete postepeno fil u maslac stalno muteći mikserom. Premazati fil preko kore, odozgo staviti šlag.

Savet