

Rafaelo kolac (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 250 gšecera
- 1limun
- 7 kašikabrašna
- 150 gkokosovog brašna
- 200 mlmleka

Za fil:

- 500 mlmleka
- 4 kašikešecera
- 6 kašikabrašna
- 250 gmargarina
- 100 gšecera u prahu
- 2 kesicevanilin šecera

Dekoracija:

- 2 kesicešlaga od vanile
- 50 gkokosovog brašna

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati šecer, pa nastaviti mucenje. Dodati sok od jednog limuna, brašno i kokos, umešati rucno i staviti testo da se pece. Kad je testo peceno preliteri sa 200 ml vrelog mleka.

Umutiti žumanca sa šecerom i brašnom, pa kuvati u pola litre mleka dok se ne ugusti. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanilin šecerom, pa spojiti sa ohla?enim filom. Premazati koru filom.

Preko fila staviti umucen šlag sa ukusom vanile i posuti kokosom.

Savet