

Rafaelo torta (9)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** kokosovog brašna
- **3 kašike** brašna
- sok od limuna

Za fil:

- **8** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **4 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **1 kesica** šlag krema od vanile
- **150 ml** mleka (za šlag)

I još:

- **200 g** šlag krema
- kisela voda

Priprema

Kora: Balanca umutiti mikserom u cvrst sneg. Dodati šećer u prahu i još malo mutiti. Na kraju dodati kokosovo brašno i obično brašno. Sve sastojke sjediniti. Smesu sipati u pleh velicine 20x30 cm, i peci 15-20 minuta. Vrucu koru preliti sokom od limuna.

Fil: Žumanca mikserom umutiti sa šećerom. U malo mleka rastvoriti puding i brašno, da nema grudvica. Ovo dodati u žumanca i naliti ostatkom od 500 ml mleka. Skuvati fil na pari. Kada se ohladi dodati 250 g preraenog margarina. Umutiti 1 kesicu šlag krema od vanile sa 150 ml mleka i dodati u fil. Ovaj fil naneti na koru.

Na kraju umutiti 200 g šlag krema sa kiselom vodom i njime završiti tortu.

Savet