

Rafaelo torta sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** korica za rozen tortu
- **1250 ml** mleka
- **12 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od kokosa
- **200 g** bele cokolade
- **250 g** margarina (ukus vanile)
- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** kokosa
- **300 g** malina

Priprema

Prvo ćemo skuvati puding od kokosa. U mleko dodamo šećer i kad provri zakuvamo puding. U topao puding dodamo 200 g bele cokolade i mešamo dok se ne otopi. Ostaviti da se dobro ohladi. U hladno dodati margarin umutiti i dodati kokos.

Zatim umutiti slatku pavlaku. Uzeti rozen korice i filovati filom od kokosa sa oko 4 kašike i u tankom sloju premazati slatkom pavlakom.

Ponoviti postupak na prve 3 kore, a na četvrtu plus preko slatke pavlake rasporediti maline koje smo dobro iscedili.

Zatim do kraja nastavljamo postupak fil, pa slatka pavlaka. Zadnju 8-mu koricu premazati tankim slojem fila, pa

odozgo posuti kokosom po želji ili celu ukrasiti slatkom pavlakom. Torta mora da odstoji preko noci da bi korice lepo upile.

Savet

Torta je lagana i ukusna.Spoj kokosa i maline se savrseno uklapa.