

Rafaelo torta (10)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** kokosa
- **125 g** margarina
- **150 g** šećera
- **4** jajeta
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **100 g** brašna
- **3 kašičice** prašak za pecivo
- **800 g** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **12 kašika** šećera
- **200 g** margarina
- **400 ml** slatke pavlake
- **200 g** malina
- **100 g** pečenog lešnika
- **50 g** listica badema

Priprema

U tiganju bez masnoce ispeci kokos. Umutiti kremasto margarin sa šećerom i kesicom vanilinog šećera, pa umešati žumanac po žumanac neprekidno mutiti.

U drugu posudu pomešati brašno, prašak za pecivo i peceni kokos, postepeno dodati žumanca i kratko mutiti mikserom. Belanca umutiti u cvrst sneg dodati umucenim žumancima, drvenom varjacom lagano promešati i sjediniti masu.

Testo sipati u okrugli kalup obložen masnim papirom. Peci koru na 180C oko 30 minuta. Pecenu koru ohladiti, izvaditi je iz kalupa i izdubiti u sredini, da ostane u formi obruca sirine 1,5cm. Izdubljeni deo izmrviti i ostaviti sa strane.

U odgovarajucu posudu staviti 800ml mleka da uzavri. U drugu posudu umešati tri kesice pudinga od vanile sa šećerom u malo mleka koji smo odvojili predhodno. Neprekidno mešati dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi.

U hladnu puding masu penasto umutiti margarin i dodati izdubljenu izmrvljenu koru. Umititi slatku pavlaku i podeliti je na pola. U jednu polovinu slatke pavlake umešati 200 g malina. Peceni lešnik istucati na sitnije komadice. Glazirani badem iseci na tanke listice.

Finalni postupak: Deo forme torte vratiti u kalupu. Sipati kremastu masu u udubljenje i poravnati kašikom. Preko krema sipati polovinu umešane slatke pavlake sa malinama. Ostaviti tortu u frižideru 3h da odstoji, kako bi se stegla i ohladila. Skinuti obruc, izvaditi tortu iz kalupa. Tortu dekorisati drugom polovinom slatke pavlake. Tortu sa strane obložiti istucanim lešnikom, na vrhu torte ukasiti glaziranim listicima badema.

Savet

Rafaelo torta je laganog kremastog ukusa. Fenomenalna je, opija mirisom malina sa kokosom. Tortu držati u frižideru. Se?i je na par?ad i hladnu služiti. Prijatno!