

Rafaelo štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kokos biskvit:

- **5** belanaca
- **150 g** šecera
- **100 g** kokosa
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Orah biskvit:

- **5** belanaca
- **150 g** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Vanila fil:

- **10** žumanca
- **150 g** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **1/2** limuna - rendana kora
- **500 ml** mleka

Priprema

Umutiti belanca, dodavati postepeno šećer, pa kad se dobije gusta smesa dodati kokos, brašno i prašak za pecivo i sve lepo promešati. Pleh obložiti papirom za pečenje, izliti smesu i peći koru 15-20 minuta na 200 stepeni. Isti postupak uraditi i sa drugom korom samo dodati orahe.

Za fil umutiti žumanca sa šećerom. U mleko ukuvati puding, pa dodati umucena žumanca i mešati na laganoj vatri dok se ne dobije željena gustina. U ohla?eni fil dodati umucen margarin i narendanu koru limuna.

Staviti koru od kokosa, zatim pola fila, preko koru od oraha, pa preostali fil. Po želji kolac posuti orasima ili kokosom ili kombinacijom. Ostaviti da se stegne, pa seci štangle željene velicine.

Savet