

## Rafaello torta (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Kora:

- **6 kašika** oštrog brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 cijelo** jaje
- **5 kašika** šecera
- **7 kašika** mlijeka
- Krema:
- **500 ml** mlijeka
- **6 kašika** šecera
- **120 g** bijele krema
- **130 g** prženih lješnjaka ili badema
- **125 g** maslaca
- **50 g** kokosa
- Ukrašavanje:
- rafaello kuglice
- mandarine

### Priprema

Kora: Pecnicu upaliti na 200 C i ostaviti da se grije. Kalup promjera 20 cm obložiti papirom za pečenje. Zajedno prosijati oštro brašno i prašak za pecivo. Mlijeko si pripremite u jednoj šalici. Na najjačoj brzini izmiksati jaje sa šecerom, postepeno dodavati mlijeko, smanjiti brzinu miksera pa dodati prosijane suhe sastojke odjednom. Izmiksati samo kratko da se spoji. Izliti smjesu u kalup, peći oko 15 minuta, odnosno dok cackalica ne izađe suha. Dok se jedna kora peče, pripremite drugu. Ohlaene kore prerežite po pola pomoću rebrastog noža, tako da imate 4 sloja biskvita.

Krema: Zakuhajte mlijeko sa šećerom, pa mu dodajte krem, kokos, maslac i samleven lešnik ili badem. Kuhajte još nekoliko minuta dok ne prokuha. Krema će biti tekuća, to tako treba. Kremu si rasporedite na 4 dijela u šalice ili posudice kako bi si olakšali koliko kreme ide po biskvitu, ako ste dobri u mjerama od oka, ovaj dio preskocite.

U kalup stavite 1 biskvit, zalijte ga vrućom kremom, stavite drugi biskvit, zalijte kremom i tako dok ne potrošite svu kremu i biskvite. Ostavite tortu da se hladi nekoliko sati ili preko noći. Ukrasiti po želji.

## **Savet**