

Rafaelo torta - bez pečenja, gotova za 15 minuta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **10**akomada keksa
- **oko 100ml**mleka

Za filove:

- **500 ml**slatke pavlake
- **400 g**kisele pavlake
- **150 g**šecera u prahu
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 g**kokosovog brašna
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati kiselu pavlaku i šećer u prahu i zajedno umutiti.

Odvojiti na dva dela. U jedan deo dodati mleveni keks, a u drugi otopljenu belu čokoladu i kokos. Promešati.

Keks potapati u mleko i stavljati u kalup (moj je prečnika 25cm).

Zatim staviti fil sa keksom.

Onda sledi fil sa kokosom.

Pokriti strec folijom i ostaviti da se hladi minimum 2h u frižideru. Kasnije dekorisati po želji.

Savet

Ako volite slae, stavite više šeera:)