Rafaelo torta sa jagodama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo sa kokosom:

- **10**belanaca
- **malo**soli
- **200 g**kristal šecera
- **200 g**kokosovog brašna
- **60 g**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Sastojci za kremu od žumanaca

- **10** žumanaca
- **150 g**kristal šecera
- **2 kesica**pudinga creme brulee
- **2 kesice**vanilin šecera burbon
- **50 g**oštrog brašna
- **1 l**mleka
- **250 g**maslaca
- **1 kesica (40 g)**šlaga u prahu
- **60 g**mleka u prahu

Za kremu od jagoda:

- **500 g**ocišcenih jagoda
- **100 g**kristal šecera
- **2 kesice**pudinga od jagode

- **250 ml**zaslaenog soka od jagoda (od kompota)

Za ukrašavanje:

- **200 ml**toping baze

Priprema

Prvo sam mislila da cu koristiti kompot od jagode iz konzerve, ali kada sam otvorila konzervu sa kompotom, jagode su bile izuzetno bledunjave te sam iskoristila samo blago zaslaeni sok a za izradu kreme od jagoda koristila sam zamrznute jagode (koje sam dan ranije pred spavanje stavila da se odmrznu na sobnoj temperaturi).

Izrada kore od kokosa: U dve zasebne posude odvojiti belanca od žumanaca. Žumancima odmah dodati predvienu kolicinu šecera i vanilin šecer burbon da se ne stvori korica. Belanca sa malo soli ulupati mikserom u cvrst sneg.

Postepeno uz mucenje dodavati šecer. Brašno sa praškom za pecivo prosejati, dodati ga u utucena belaca te kokos i lagano varjacom izmešati da postane jednolicna smesa. Tepsiju od rerne (36x30cm) premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Oznaciti velicinu 36x25 cm i stavljati testo kašikom i poravnavati da bude iste debljine sa svih strana.

Stavite peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i pecite cca 20 minuta. Kada je testo peceno prebacite ga na ravnu površinu i pri tom oslobodite od papira za pecenje (ako je testo dobro peceno samo sklizne sa papira) te ga podelite na dva jednaka dela po dužini da dobijete 2 kore od po 18x25cm.

Pustite da se testo ohladi. Izrada žute kreme: Mikserom umutite žumanca sa šecerom, dodati prašak za puding i prosejano brašno te uz dodavanje mleka mikserom dobro umutiti (cca 200 ml. mleka).

Ostalo mleko (800 ml) staviti na vatru da provri. Provrelo mleko polagano ulivati u posudu sa žumancima uz mešanje i polagano sve prebaciti u posudu u kojoj se kuvalo mleko te kuvati dok ne pocne izbacivati mehurice.

Kuvanu kremu poklopiti i ostaviti da se polagano hladi cca 1 sat. Priprema kreme od jagoda: Jagode staviti u posudu i na kratko usitniti štapnim mikserom, da ostanu i komadici jagoda. Od potrebne kolicine šecera za kremu od jagoda, odvojiti 4 kašike i pomešati sa prašakom za puding te dodavati polagano sok od jagode da dobijete lepu glatku smesu.

Ostali sok od jagode pomešati sa ostatkom šecera i staviti u šerpu te dodati usitnjene jagode. Staviti kuvati uz mešanje, kuvati da provri te dodati umucen prašak za puding i kuvati dok ne baci mehurice.

Kremu od jagoda podeliti na dva dela i brzo ravnomerno premazati obe kore od kokosa pre nego što se krema pocne stezati. Maslac umutiti mikserom te mu dodati kuvanu kremu od žumanaca, prašak za šlag i mleko u

prahu i dobro mikserom izraditi.

Kremu od žumanaca podeliti na dva dela. Na tacnu za posluživanje staviti koru od kokosa premazanu sa kremom od jagode, premazati sa prvom polovinom kreme od žumanaca, staviti drugu koru od kokosa premazanu sa kremom od jagoda, premazati sa drugom polovinom kreme od žumanaca te staviti u frižider da se stegne.

Kada se torta malo stegne, umutiti toping bazu i tortu ukrasiti sa pripremljenim šlagom. Najbolje je da gotova torta prenoci. Gotovu tortu nisam mogla niti probati niti slikati u preseku jer sam je ukrašenu nosila na roendan. Tek sam na roendanu probala tortu i okus mi se veoma dopao kao i slavljenici.

Savet

Prijateljica me zamolila da za roendan njezine sestre (ujedno i moje prijateljice) napravim tortu, i rekla mi je da se njezina sestra jako zagrejala za Rafaelo sa jagodama. Proitala sam prvo iz svoje sveske recept za rafaelo kocke pa na internetu mnogo recepata za taj kola i svi su bili približno isti recepti i malo previše obini za jedan tako sveani trenutak. I konano naišla sam na recept za Rafaelo tortu sa jagodama na stranici Natašine slastice i uz veoma male korekcije sam krenula u izradu te torte.