

# Socna Raffaello torta



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Kora:

- 6 bjelanaca
- 200 g šecera
- 50 g kokosovog brašna
- 100 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 200 ml mlijeka

### Krema:

- 6 žumanaca
- 2 pudinga od vanilije
- 4 kašike brašna
- 14 kašika šecera
- 1 l mlijeka
- 125 g putera
- 125 g margarina
- 200 ml slatke pavlake

### Ostalo:

- za posip kokosovo brašno
- bijela čokolada

## Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, postepeno dodajuci šecer. Dodati kokosovo brašno, pšenicno brašno i prašak za pecivo. Sjediniti pažljivo, špatulom. Sipati u kalup ili pleh (ukoliko radite kao kolac), pa peci na 200 C i peci 3 minute, pa smanjiti temperaturu na 180 C i peci još nekih 15 minuta. Ohladiti koru, pa preliteri vrelini mlijekom  
Krema: Dobro umutiti žumanca i šecer, pa dodati prah puding i brašno, kao i 200 ml mlijeka. Dobro izmiksati, a preostalih 800 ml mlijeka sipati u šerpu i staviti da prokuha. Dodati smjesu, uz neprestano miješanje, pa kuhati dok krema dobije potrebnu gustinu. Ostaviti da se ohladi. Dobro umutiti omekšale puter i margarin, pa dodati ohlaen fil. Sve izmiksati. Umutiti slatku pavlaku, pa sjediniti sa pudingom, lagano, špatulom (ne miksati). Premazati kremu preko hladnog biskvita. Dobro ohladiti, pa posuti kokosovim brašnom.

## Savet

Kod mene je dekoracija (ukoliko možemo govoriti o dekoraciji) minimalistika; tek kokosovo brašno i malo ribane bijele okolade. Vi, svakako, možete dekorisati, po želji: ribanom ili otopljenom bijelom okoladom, umuenom šlag pjenom, prženim lješnjacima, Raffaello kuglicama...