

Rafaelo poslastica



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **8** bjelanaca
- **8** kašika šecera
- **200 g** kokosovog brašna

Fil:

- **8** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **1** cokolada za kuhanje (ili mlijecna)
- **1** margarin za kreme

Dekoracija:

- **2** šlag kreme vanilija
- **250 ml** mlijeko

Priprema

Za koru: Umutiti bjelanca u pjenu i dodati šećer i kokosovo brašno. Kada smo to sjedinili da nema grudvica, izlijemo na podmazanu četvrtastu (duguljastu) tepsiju i stavimo u rernu na 150 C da se kora isušuje (paziti da se ne isušuje previše). Nakon toga izvaditi iz rerne i sačekati da se ohladi.

Za fil: Umutiti žumance sa šećerom, prethodno omekšanim margarinom i istopljenom cokoladom (ne vreloom), sve lijepo sjediniti i kad se kora ohladila premazati je ovim filom.

Dekoracija: Preko fila namazati prethodno umucenom šlag kremomom od vanilije (2 kese šlag kreme umutiti sa 250 ml mlijeka).

Savet

Prijatno! :)