Rafaelo kocke (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Piškota:

- **4**belanceta
- **170 g**šecera
- **100 g**kokosa
- **2 kašike**mekog brašna

Fil:

- **4**žumanceta
- **6 kašika**kristal šecera
- **6 kašika**oštrog brašna
- **500 ml**mleka
- **200 g**margarina
- **3 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica**vanil šecera

Glazura:

- **2 kesice**šlaga
- **200 ml**mleka

Preliv za piškotu:

- **150 ml**mleka

Priprema

Ulupati belanca, dodati šecer, zatim kokos i na kraju brašno. Peci u tepsiji dimenzija 30x20 cm. Dok se piškota pece prokuvati 150 ml mleka. Pecenu vrucu piškotu preliti vrelim mlekom.

Žumanca i šecer dobro izraditi (može i mikserom), dodati brašno i malo mleka da se smeša lepo razredi. Ostatak mleka stavi da provri pa ukuvaj žumanca. Mešaj na tihoj vatri dok se ne zgusne.

Margarin izradi sa prah šecerom i vanil šecerom. Kad se fil malo prohladi sastavi sa margarinom.

Nafilovati piškotu a od gore ukrasiti šlagom.

Savet