Neodoljivi rafaelo

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **9 kašika**mleka
- **9 kašika**ulja
- **9 kašika**brašna
- **3 kašike**kakao
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šecer

Preliv sa rumom:

- **2 kašike**šecera
- **100 ml**mleka
- **4 kašike**ruma

Fil:

- **400 ml**slatke pavlake (moze i neutralna)
- **100 g**kokosa
- **100 g**cokolade za kuvanje
- (može i neka mlecna)

Priprema

Kora: U sud polupamo jaja, dodamo 6 kašika šecera. Dodamo vanilin šecer, izmutimo mikserom. Zatim dodamo mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo, kakao. Mešamo mikserom ili varjacom dok se sve fino ne sastavi. Testo prespemo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pecemo 25 minuta na 180 C. Velicina tepsije 26×20 (moja je 30x20, pa je testo ispalo tanje) Fil: Mikserom mutimo slatku pavlaku u cvrst šlag, ali nikako da je previše ulupan. Po želji dodati šecera, malo vanilije arome, kap-dve. Dodamo cokoladu isecenu na komadice, kokosovo brašno i promešamo. Preliv sa rumom: U sud stavimo mleko, rum, šecer.(ukoliko nemate rum, može liker od ruma i kokosa, odlicno ispadne. :) Mešamo na šporetu tek toliko dok se šecer ne rastopi. Ispecenu koru izvadimo iz tepsije, odstranimo papir. Poprskamo-prelijemo prelivom, pa zatim ide fil. Rastopiti cokoladu sa malo margarina, dodati maalo mleka. Preliti kolac i staviti da se ohladi. PRIJATNO! :)

Savet