

## **Rafaelo torta (3)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6**belanca
- **6** kašika šecera
- **200** gkokosa

#### **Fil:**

- **6**žumanca
- **200** gšecera
- **3** kašikebrašna
- **3** dlmleka
- **2** dlslatke pavlake
- **150** gmargarina

### **Priprema**

Belanca ulupati u cvrst sneg, postepeno dodavajuci šecer. Umešati kokos i sjediniti smesu. Masu izruciti na pleh koji je obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni.

Ulupati žumanca sa šecerom, dodati mleko i brašno, kuvati na umerenoj vatri dok se ne zgusne.

U ohlaen fil dodati margarin zatim slatku pavlaku (prethodno umucenu).

Koru staviti na tacnu, premazati je filom, zatim slatkom pavlakom i posuti je mlevenim lešnicima.

### **Savet**