

Rafaello torta (2)



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

1. kora

- 5 belanca
- 15 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 1 kašikavinskog sirceta
- 100 grendane cokolade

2. i 3. kora

- 10 belanaca
- 30 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 2 kašikevinskog sirceta
- 200 g kokosa

Fil

- 15 žumanaca
- 300 g šecera
- 2 margarina
- 500 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 150 g mlevenog keksa

- 200 g šlaga
- 2 dl mleka

Priprema

1. kora: Umutiti 5 belanca sa 15 kašika šecera, 1 kašikom vinskog sirceta i 2 kašike brašna. Zatim dodati rendanu cokoladu, smesu preruciti u pleh obložen hartijom i peci koru 20 minuta.

2. i 3. kora: 5 belanca sa 15 kašika šecera, 1 kašikom vinskog sirceta i 2 kašike brašna. Zatim dodati 100 g kokosa, smesu preruciti u pleh obložen hartijom i peci koru 20 minuta. Postupak ponoviti još jednom tako da se dobiju dve kore.

Fil: Skuvati 15 žumanca na pari zajedno sa 300 g šecera. Zatim umutiti 2 margarina i dodati prethodno skuvanim žumancima. Posebno u 1/2 l mleka skuvati 2 pudinga od vanile sa 10 kašika šecera i njega dodati prethodno napravljenom filu. Fil podeliti na 3 dele. U prvi deo dodati 200 g rastopljene cokolade, u drugi deo dodati 150 g mlevenog keksa, a treci ostaviti takav.

Nacin filovanja: Prvo staviti II koru, prko nje fil sa cokoladom, pa I koru, pa fil sa mlevenim keksom, pa III koru i na kraju fil koji je ostao prazan. Umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mleka u ukrasiti celu tortu.

Savet