

## Rafaello torta

*njam njam :D*



### Sastojci:

belanaca	5
kristal secera	200g
brasna	100g
kokosa	150g
praska za pecivo	1/2
mleka	1/2l
vanilin secera	2
sok od 1 limuna	1
zumanaca	5
kristal secera	5kasika
brasna	5kasika
puding od cokolade	1
mleka	1/2l
margarina	250g
prah secera	150g
kesice slaga	3

**1** Umutiti belanca u Åvrst Åjne, dodati ÅjeÅđer i sve joÅđ malo mutiti mikserom. Zatim lagano varjaÅom umeÅđati braÅđno, kokosovo braÅđno, praÅđak za pecivo i limunov sok. Masu izruÅđiti u Åetvrtast podmazan pleh i peÅđi na tihoj vatri (na 175 stepeni), dok ne porumeni. Probati ÅaÅkalicom da li je testo gotovo.

**2**

**3**

**4**

**5** Dok se testo peÅđe, u sud staviti mleko i vanil ÅjeÅđer da provri. VruÅđu koru preruÅđiti na tacnu i odmah je zaliti provrelim mlekom i ostaviti da se hladi.

**6**

**7** Dok se hladi, skuvati krem. Od pripremljenih 1/2 l mleka oduzeti 1 ÅaÅju, a ostatak staviti na Åiporet. Umutiti Å¼umanca sa ÅjeÅđerom i braÅđnom. U masu dodati ÅaÅju mleka i praÅđak za puding od

Āokolade. Kada mleko na Āiporetu provri, ukuvati krem i ostaviti da se hladi.

**8**

**9**

**10**

**11** Posebno umutiti margarin sa prah ĀjeĀferom i sjediniti ga sa ohlaĀenim kremom. Na ohlaĀenu i natopljenu koru staviti celu koliĀinu fila. Preko dekorisati umuĀfenim Ājlagom.

**12**

**Napomena:**

Ova torta je jeftina i lagana za pravljenje, a izuzetno je soĀna i blaga. :)