

raffaello torta



Raffaello volim, al jos vise ga volim u obliku ove socne torte. Bez obzira na moju “vjestinu” rukama, torte volim raditi. Trudim se da to ispadne koliko toliko primamljivo. Pa se nemoj toliko osvrutati na moju dekoraciju. Ja znam da ti sa dvije zdrave ruke možeš puno puno boljem Ali vjeruj mi ovo je predobro i moraš probati ako si ljubitelj kokosa. Ja ću je nazvati “Snježna torta”. Obozavam te male torte pa ih cesto djelim sa tobom. Reci mi u komentar svoju omiljenu tortu☺☺

Biskvit

3 jaja

100g brašna

60g šećera

40g kokosa

3 zlica ulja

3 zlica mlijeka

Pola pzp

Aroma po želji, po meni vanilija ili rum

Krema

500ml mlijeka

4 zlice šećera

2 pudinga vanilija

100g maslaca

1dcl slatkog ili vrhnja za šlag

Preljev za biskvit

Pola dcl mlijeka

1 žlica šećera

1 žlica kokosa

Ekstrakt ruma

Odvoji zumanjke od bjelanjaka, dodaj secer u bjelanjak i napravi snijeg. U snijeg stavi zumanjke i sve mokre sastojke. Brašno prosij sa praskom za pecivo i dodaj zajedno sa kokosom u smjesu. Peci na 200 oko 20 minuta..

Izvadi odmah iz kalupa i makni papir za pečenje. Ostavi na rešetki da se ohladi. Kada se skroz ohladi, prerezi ga. Možeš ga rezati na 2 ili 3 djela. Ovisno o tom kakvu tortu želiš. Moj trik za rezanje biskvita je nož za kruh

Krema je jednostavna, skuhas puding i staviš maslac i vrhnje u vruće. Izradis sa mikserom. Pokrijes najlonom I pusti da se ohladi. Prije filanja preporučujem da stisnutu kremu izradis sa mikserom.

Mlijeko za preljev pomijesaj sa secerom, kokosom i aromom.

Slažeš biskvit, krema, šiš sa kremom. Na način da cijelu tortu premazes na tanko sa kremom i posipas kokosom.

Ostavila sam jednu šalicu kreme za dekoraciju i kuglice.

Recept je za manju tortu promjera 21 cm a ako trebaš za 28cm uduplaj recept

#snjeznatorta#raffaelo#torta#slastice#kokos#brzatorta#puđingkrema#recept