raffaelo torta



Rafaelo 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 osvrtati 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 pecenje. 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 preporucujem 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#pudingkrema#recept