



## Rafaelo rezy

### Suroviny

### Krém:

2 šalky smotany na šľahanie  
200 g bielej čokolády

### Cesto:

5 vajec  
180 g práškového cukru  
1 lyžica oleja  
120 g múky  
1/2 bal. Prášok do pečiva

1/2 bal. Sušený kokos

## **Postup**

Čokoládu rozpustíme v ohriatej šľahačke a necháme na noc v chladničke.

Cesto:

Vajíčka oddelíme a z bielkov vyšľaháme sneh. Do ktorého primiešame 2 lyžice cukru.

Zvyšok cukru vymiešame so žĺtkami, pridáme olej, prášok do pečiva, múku a vyšľahaný sneh z bielkov.

Cesto pečieme v predhriatej rúre pri 200 stupňoch asi 11 min.

Medzitým z vychladenej zmesi vymixujeme tuhý krém, ktorý potom rozotrieme na vychladnuté hotové cesto.

Vrch posypeme sušeným struhaným kokosom.

Chutí lepšie ako guľky.