

Recept RAFIOL



Sastojci za tijesto

- 1 kg brašna
- 8 žumanjaka
- 17 dag šećera
- 9 dag masti
- 2 vanilin šećera
- čep proška
- prstohvat soli
- malo mlijeka i vode

Sastojci za nadjev

- U 1 kg zapečenih i mljevenih badema dodajemo
- 15 dag otopljenog maslaca
- 50 dag šećera
- 1 dl maraskina
- čep likera od ruže (rozolia)
- nastruganu koricu i sok od jednog limuna i naranče
- 2 vanilin šećera
- 8 tučenih bjelanjaka

Priprema

Pripremu za tijesto započinjete tako da umutite žumanjak sa šećerom, te dodajete mast, vanilin šećer, malo soli i čep proška. Nakon što ste dobro izmiješali smjesu, dodajete brašno, zatim sastojke spajate sa malo toplog mlijeka i vode. Tijesto miješate pod rukom, pazeći da ne bude pretvrdo ili premeko.

Tijesto obavezno ostaviti da stoji dvadesetak minuta prije početka oblikovanja. Za to vrijeme možete pripremiti nadjev.

Nakon što ste dobro promiješali smjesu, ostavljate je sat vremena da stoji, kako bi bademi dobro upili okuse.

Tijesto dijelite na manje komade te ih valjajte dok nisu tanki, a pomoću okruglog kalupa (15 cm) stvarate oblik u koji se stavlja punjenje količine jedne žličice.

Rafiol zatvarate krajem vilice koji je prethodno uvaljen u oštro brašno. Važno je dobro zatvoriti kolač, kako ne bi procurio tokom pečenja. Kada ste zatvorili Rafiol, stavljate ga u pećnicu 15 minuta na temperaturi od 160°.

Gornji dio zapečene slastice premažete vodom i prekrijete kristalnim šećerom.

Sada ste spremni biti rafiol-majstori.