Tort Rafaello na herbatnikach z adwokatem

Czas wykonania: 2 h (+ czas oczekiwania) **Ilość porcji:** 12 kawałków

Składniki:

- *2 ½ szklanki mleka (725 ml)*
- *3 żółtka*
- *2 łyżki mąki pszennej*
- *3 łyżki mąki ziemniaczanej*
- *1 cukier waniliowy*
- *1 szklanka cukru*
- *30 dag masła*
- *25 dag wiórków kokosowych + wiórki do ozdoby*
- *30 sztuk herbatników*
- *1 szklanka adwokata (250 ml)*

Przygotowanie:

W 1/2 szklanki mleka roztrzepać żółtka oraz dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną. 2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, dodać rozprowadzoną mąkę z żółtkami i ugotować z tego budyń.

Masło utrzeć, a do niego stopniowo (po 1 łyżce) dodać ostudzony budyń. Na koniec dodać alkohol i wiórki kokosowe.

Na blaszce położyć papier do pieczenia, na nim rozłożyć 10 herbatników i nałożyć 1/3 masy. Na masę jeszcze raz warstwę herbatników i kolejną porcję masy. Na końcu resztę herbatników, a na wierzch wyłożyć krem i całość ozdobić wiórkami kokosowymi.

Ciasto przykryte folią odstawić do lodówki na kilka godzin.