

Kapucino torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **9**belanaca
- **9** **kašikašecera**
- **9** **kašikabrašna**
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **9**žumanaca
- **9** **kašikašecera**
- **2** **kesicekapucina od vanile**
- **4** **d**lmleka
- **1**pudinga od vanile
- **2** **kašikešecera**
- **200** **g**margarina

Ostalo:

- **200** **g**prženih lešnika
- **5** **d**lslatke pavlake

Priprema

Umutiti penasto belanca, sa šecerom, lagano umešati brašno sa praškom za pecivo. Peci u okruglom kalupu, na pek papiru oko 7 minuta. Vruće kore preliti sa 2 dl hladnog mleka.

Fil: na pari skuvati 9 žumanaca, 9 kašika šecera, 2 kesice kapucina vanila. Posebno skuvati 4 dl mleka, 1 puding vanila, 2 kašike šecera. Umutiti penasto 200 g margarina i spojiti sa pudingom i žumancima. Umutiti 5dl slatke pavlake. Kora, fil, lešnici, slatka pavlaka, kora, fil, lešnici, slatka pavlaka, kora, fil, lešnici, slatka pavlaka. Celu tortu bogato posuti seckanim pržnim lešnicima.

Savet