Kapri torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **1/2**praška za pecivo
- **2 kašike**seckanih lešnika
- **2 kašike**prezle
- **1 kašika**brašna
- **2 kašike**mlake vode
- **1 kašika**ulja

Fil 1:

- **300 g**jagoda ili malina
- **2 dl**vode
- **3 kašike**šecera
- **1** pudinga od jagoda

Fil 2:

- **3 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **1**pudinga od vanile
- **2 dl**slatke pavlake

Ostalo:

- **3 dl** slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom i vodom, dodati ostale sastojke i ispeci koru (26cm), pleh obložiti pek papirom. Pecenu koru poprskati sa malo hladnog mleka.

Skuvati voce, šecer, 1 dl vode, razmutiti puding u 1 dl vode i ukuvati. Vrucim filom preliti koru.

Skuvati puding na uobicajeni nacin. Umutiti 2 dl slatke pavlake, spojiti oba fila. Na fil sa jagodama naneti otopljen cokoladu, ostaviti da se cokolada stegne i preko naneti vanila fil. Dekorisati sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet