

Kapucino torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **600** gmlevene plazme
- **300** mlskuvane kafe
- **100** gputera

Za fil:

- **300** gsitnog sira od obranog mleka
- **200** mlkapucina
- **150** gšecera u prahu
- **250** mlbiljne pavlake
- **150** giseckanog lešnika
- **1** kesicaželatina

Priprema

U ciniji pomešati mlevenu plazmu, skuvanu i ohladjenu kafu i puter. Rasporediti u kalup (28cm) i ostaviti da se stegne.

Želatin razmutiti u kapucinu i ostaviti da odstoji. Umutiti biljnu pavlaku, dodati sir, šećer u prahu i pripremljen želatin. Umutiti i sipati preko keksa. Posuti iseckanim lešnicima i ostaviti da se dobro stegne.

Savet