

Kapri torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g jagoda
- 10 jaja
- 1 margarin
- 3 kesice pudinga od jagode
- 1 l mleka
- 1 kašika sirca
- 5 kašike griza
- 100 g čokolade
- 14 kašika brašna
- 500 g šećera
- 200 g šlag krema

Priprema

Korica: Umutiti 10 belanaca sa 20 kašika šećera, 5 kašike griza, 4 kašike brašna i 1 kašikom sirca. Ispeci koricu.

I fil: 1 čaša od jogurta vode i 5 kašika šećera da provri i u to dodati 1/2 kg jagoda izmeljenih i sa tim da provri. Umutiti 3 pudinga od jagode sa 10 kašika šećera sa malo manje od 1/2 l vode. Sipati u jagode da se zgusne i preliti preko kore.

II fil: 10 žumanaca umutiti sa 15 kašika šećera i u to dodati 10 kašika brašna. 1 l mleka prokuvati i sipati prethodnu masu. Kada skineš sa šporeta, dodati 100 g čokolade. Kada se fil ohladi dodati 1 umućeni margarin. Preliti preko želea od jagode.

Tortu ukrasiti šlag kremom.

Savet

Umesto jagoda može i maline. Prijatno ...