

Torta Kapri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- 2 jajeta
- 1 vanile
- 1 prašak za pecivo
- 20 kašikešecer
- 20 kašikemleko
- 20 kašikeulja
- 20 kašikebrašna

Fil 1:

- 150 gšecera
- 400 mlvode
- 500 gjagoda
- 3pudinga od jagode

Fil 2:

- 300 mlmleka
- 150 gšecera
- 2pudinga od vanile
- 125 gmargarina

Glazura:

- **150 g**cokolada
- **50 g**margarina
- **3 kašik**mleka

Priprema

Od gore navedenih sastojaka umutiti smesu za patišpanj i ispeci u okrugli pleh 24 br. Pecenu koru preseći na pola.

Fil 1: šećer i vodu staviti da vri 5 minuta dodati jagode kuvati još 5 minuta i zakuvati puding od jagode. Preko kore naneti topao fil 1 pa opet koru i staviti u frizžider da se ohladi.

Fil 2: u mleko i šećer zakuvati puding od vanile kad se ohladi dodati umućen margarin i premazati preko ohlaene torte.

Glazura: rastopiti mleko, cokoladu i margari i preliti preko torte.

Savet