

Kapri torta na ujnin nacin



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **250 g** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašike** brašna

Za glazuru:

- **150 g** čokolade
- **50 g** margarina

Za žuti fil:

- **1 l** mleka
- **6 ž**umanaca
- **250 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **375 g** margarina

Za fil od jagoda:

- **700 g** jagoda
- **300 g** šecera

- 2 dl soka od jagoda
- 3 kesice pudinga od jagoda
- 2 dl Moja kravica kuhinjica slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- 3 dl Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom, dodati sirce i lagano umešati brašno. Smesu sipati u podmazan pleh i sušiti oko 40 minuta na 180 C.

Otopiti margarin i cokoladu na tihoj vatri, pa preliti preko ohlaene kore.

Žuti fil: Staviti 9 dl mleka da provri. U meuvremenu umutiti žumanca sa šećerom. Posebno razmutiti gustin i pudinge od vanile sa 1 dl mleka. Sjediniti žumanca i puding, pa ukuvati u ključalo mleko. Kad se fil ohladi, dodati mu umućen margarin. Nafilovati koru.

Fil sa jagodama: Izmiksati jagode sa šećerom i 1 dl soka od jagode, pa kuvati 5 minuta. Razmutiti pudinge od jagode sa 1 dl soka od jagode, pa lagano sipati u smesu sa jagodama i kuvati dok se fil ne zgusne. Posebno umutiti 2 dl Moja kravica kuhinjica slatke pavlake, pa dodati u ohlaen fil. Crveni fil rasporediti preko žutog.

Umutiti 3 dl Moja kravica kuhinjica slatke pavlake, pa premazati preko torte. Ukrasiti jagodama.

Savet