

Kapri torta (12)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- **21 kašika** šecera
- **1 kašicigriza**
- **1 kašikalimunovog soka**

Za vocni fil:

- **600** g jagoda
- **100 g** šecera
- **2 kesice** puding vanila
- **150 g** putera
- **2 dl** vode

Žuti fil:

- **7 dl** mleka
- **5 kašika** šecera
- **3 kesice** puding vanila
- **250 g** putera
- **7 žumanaca**

I još:

- 250 g šlaga

Priprema

Zagrejati rernu na 180 stepeni. Pleh obložiti masnim papirom. Odvojiti žumanca od belanaca.

Staviti 5 dl mleka da vri, a posebno umutiti žumanca, puding i šećer. Zakuvati kremu. Ostaviti da se ohladi. Dodati umućen puter.

Staviti u šerpu voće i šećer i kuvati 10-tak minuta bez dodavanja vode. Razmutiti puding u 2 dl vode i ukuvati sa voćem zajedno. Ostaviti da se ohladi. Dodati umućen puter.

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli. Lagano dodavati šećer i mutiti nekih 10-15 minuta dok se šećer ne otopi, tj prestane osećati pod prstima. Dodajte sok od limuna i kratko mutite, lagano umešajte griz. Rasporedite smesu u pleh i ubacite u rernu. Smanjite temperaturu na 150 stepeni i sušite 30-tak minuta, nakon toga još smanjite temperaturu na 120 i sušite 45 minuta.

Ostavite koru da se ohladi i filujte. Dekorišite šlagom .

Savet