

Kapri torta (13)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Za koru:

- **10** belanca
- **10** kašikašecera
- **1** kašikasirceta

Za fil sa jagodama:

- **500** gjagoda
- **300** mlvode
- **100** gšecera
- **2** kesicepudinga od jagode

Za žuti fil:

- **10** žumanaca
- **10** kašikašecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **300** mlmleka

- 250 g margarina

Priprema

Za koru. Mikserom umutiti belanca, dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Dodati sirce, lagano sjediniti kašikom. Šerpu okrenuti naopako pa staviti foliju, naneti smesu i peci na 150 stepeni oko 40 minuta. Za fil sa jagodama. U šerpu staviti jagode, šecer i 250 ml vode i staviti na vatru, da se kuva. Posebno razmutiti puding u 50 ml vode i ukuvati u vrijuce jagode. Ostaviti da se ohladi. Za žuti fil. Žumanca, šecer i puding umutiti mikserom, dodati 50 ml hladnog mleka i ukuvati u 250 ml vrijuceg mleka. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, sastaviti sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Finalni postupak-staviti koru-preko naneti fil sa jagodama, a preko njega žuti fil. Tortu ukrasiti po želji.

Savet