

Kapri kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna

Za cokoladni preliv:

- **150 g** cokolade
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** vode
- **50 g** margarina

Za žuti fil:

- **6 dl** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **6 kašika** šecera

Za voćni fil:

- **350 g** jagoda ili malina
- **1 dl** vode
- **150 g** šecera

- 2 **dl**soka od jagoda
- 2 **kesice**pudinga od jagode
- 2 **dl**slatke pavlake

Za glazuru:

- 150 **g**cokolade
- 50 **ml**ulja

Priprema

Za koru: Zagrijati rernu na 150 stepeni. Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer i umutiti dobro. Silikonskom špatulom umešati brašno. Pleh 20x30 cm obložiti pek papirom, izliti belanca i sušiti oko sat vremena.

Preliv od cokolade: Otopiti zajedno cokoladu, šecer, margarin i vodu na tihoj vatri pa preliti preko gotove kore. Ostaviti da se ohladi i stegne.

Za žuti fil: Skuvati puding sa mlekom i šecerom. U ohlaeno dodati margarin i umutiti pa premazati preko kore.

Za vocni fil: Staviti jagode sa šecerom i vodom da provri. U soku od jagode razmutiti puding i dodati u prokuvano voce, pa mešati žicom dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku, dodati je ohlaenom filu od jagoda i kratko umutiti. Fil preliti preko žutog fila i poravnati.

Za galzuru: Otopiti cokoladu sa uljem i preliti preko kolaca. Kolac seci na kocke i služiti. Najbolje je da prenoci u frižideru.

Savet