

Kapri torta (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Korica:

- **600 g** mlevene plazme
- **100 g** margarina
- **2 d**l soka od jagode

Crveni fil:

- **5 d**l soka od jagode
- **2** pudinga od jagode
- **6 kašika** šecera
- **1 kg** jagoda zaleenih

Beli fil:

- **5 d**l mleka
- **3** vanilin šecera
- **5 kašika** gustina
- **125 g** margarina

Crni fil:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** margarina
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

U mlevenu plazmu izgnjeciti viljuškom 100 g margarina i preliti sa sokom od jagode.

Staviti da se kuva 4 dl soka od jagode sa 6 kašika šecera. U 1dl soka razmutiti 2 pudinga od jagoda i dodati u onih 4 na ringli i mešati dok se ne zgusne. Vrelo preliti preko korice.

Preko crvenog fila poreati otopljene jagode.

4 dl mleka staviti da se kuva i u to sipati 3 kesice vanilin šecera. U 1dl mleka razmutiti gustin i dodati u prethodno kuvano mleko. U sve to dodati margarin. Kada se dobije gusta smesa preliti dok je još vruce.

Otopiti 200 g cokolade sa 50 g margarina i dok je vrelo preliti preko belog fila. Ostaviti da se hladi na 30ak minuta.

Umutiti slatku pavlaku i ukasiti tortu...

Savet

Ja sam posula preko slatke i malo mlevene plazme... Prijatno...