

Posna Kapri torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gposnog plazma keksa
- **2** dlsoka od jagode

Za filove:

- **1** lgustog soka od jagode
- **4**pudinga od jagode
- **500** gposnog margarina
- **500** gšecera u prahu
- **300** gposnog mlevenog plazma keksa
- **2** dlsoka od gaziranog pomorandže
- **500** gposnog šlaga
- **500** mlkisele vode
- **200** gcokolade
- **1** kašikaulja
- **300** gjagoda

Priprema

Fil 1: Od 1 l gustog soka razmutiti pudinge, a preostao sok staviti sa jagodama da provri. Kada provri ostaviti da vri 5-10 minuta i dodati razmucebne pudinge. Skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti 250 gr margarina sa 250 gr šecera u prahu pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

Fil 2: Mleveni keks potopiti sa sokom od pomorandže. 250 gr margarina umutiti sa 250 gr šećera u prahu i spojiti sa mlevenim keksom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Otopiti čokoladu sa kašikom ulja.

itavu posnu plazmu natapati sokom i reati na tacnu, premazati sa polovinom fila 1, pa preko naneti polovinu umucenog šlaga, pa fil 2, pa razliti otopljenu čokoladu i drugu polovinu fila 1. Ukrasiti preostalim šlagom.

Savet

U originalnom receptu u fil 1 ne idu jagode ve samo puding od jagode, ali je meni mnogo ukusnija sa voem.