

# *Kapucino torta sa voćem*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 6 belanaca
- 200 g šecera
- 1 kašika sirceta
- 600 g šлага u prahu
- 300 g mlevene plazme
- 300 g smrznutog voća
- 3 kapucina
- 5 dl mineralne vode
- 1 dl soka od pomorandže

## **Priprema**

Umutiti belanca u cvrs šne, dodati šefer i kašiku sirceta, dobro umutiti. Sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci u zagrejanoj pecnici 1 h na 180 stepeni.

Umutiti 200 g šлага sa 1,5 dl mineralne vode pa dodati plazmu, natopljenu sokom do pomorandže.

Umutiti 200 g šлага sa 1,5 dl mineralne vode i dodati odledjeno voće.

Umutiti 200 g šлага sa 1,5 dl mineralne vode i dodati 3 kapucina.

Filovati koru, filom od plazme, pa fil od voća, pa fil od kapucina.

Ukrasiti po želji. Prijatno!