

Kapucino torta (3)



Sastojci

Za 3 kore:

- 9 belanaca
- 9 kašika brašna
- 9 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 9 žumanaca
- 6 + 2 kašike šecera
- 2 kesice kapucino vanila
- 5 dl mleka
- 1 puding vanila
- 200 g margarina
- 5 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti penasto belanca, sa šecerom, lagano umešati brašno sa praškom za pecivo. Peci u okruglom kalupu (26 cm), na pek papiru oko 5-7 minuta. Vruce kore preliti sa 2 dl hladnog mleka.

Fil: Na pari skuvati 9 žumanaca, 6 kašika šecera, 2 kesice kapucina od vanile.

Posebno skuvati 5 dl mleka, 1 puding od vanile, 2 kašike šecera.

Umutiti penasto 200 g margarina i spojiti sa pudingom i žumancima.

Umutiti 5 dl slatke pavlake.

Filovati: Kora, fil, slatka pavlaka, kora, fil, slatka pavlaka, kora, fil, slatka pavlaka. Celu tortu bogato posuti seckanim, prženim lešnicima.