

Kapucino vozic torta



težina: **lako**

za: **60** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 10 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikemlevenih oraha
- 1/2praška za pecivo
- 1 kašikaulja

Fil:

- 18žumanaca
- 7 celihjaja
- 500 gšecera
- 100 gcokolade
- 300 gmargarina
- 2 kesicekapucina

Dekoracija:

- 6 kesicašlaga

Priprema

Kora: Umutimo 6 belanaca u cvrst sneg, dodamo šecer, i sve ostalo redom. Pecemo 3 kore. Da bi dobili oblik vozica, svaku koru presecemo na 3 dela.

Fil: 18 žumanaca i 7 celih jaja umutimo mikserom i dodamo 500 g šecera, kada smo dobro umutili stavimo na paru i kuvamo, sve dok ne dobijemo gust fil i dodamo cokoladu. Kada se fil ohladi umutimo sa margarinom i dodamo kapucino.

Finalni postupak: za oblik vozica, rasporedimo kore na 3 dela i namazemo filom, zatim na fil namažemo umucen šlag, pa opet stavimo koru, fil, šlag... Spoljnu stranu vozica ukrasimo po želji a vagone napunimo slatkišima.

Savet

Za oblik vozia, kabinu (prednji deo voza) možete napraviti od plazme, za decu da bude mekše, ali onda kore kada ispeete presecite na 2 dela (za 2 prikolice). Torta je za decu veoma interesantna i lagana za pravljenje. :)