

## ***Kapri torta (2)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **9** belanaca
- **300 g** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **3 kašike** brašna
- **150 g** cokolade
- **50 g** margarina

#### **Za fil 1:**

- **1 l** mleka
- **9** žumanaca
- **300 g** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **375 g** margarina

#### **Za fil 2:**

- **500 g** jagoda
- **250 g** šecera
- **3 kesice** pudinga od jagode
- **2 dl** soka od jagode
- **500 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

Umutite penasto belanca, dodajte šećer i mutite dok se ne istopi. Dodajte sirce i kratko mutite, sipajte brašno i varjacom lagano sjedinite masu. Sipajte u pleh obložen papirom za pečenje i sušite u zagrejanj rerni na 120 stepeni 1 sat. Kada koru ispecete i ohladite premažite je otopljenom cokoladom i margarinom.

Fil 1: U serpu sipajte 8 dl mleka sa secerom i stavite da provri. U preostalih 2dl mleka razmutite žumanca sa pudingom od vanile i gustinom. Sipajte u provrelo mleko i kuvajte dok se nezgusne. Ostavite da se dobro ohladi. Ohladjen fil dodajte u umucen margarin i postepeno mutite dok se ne sjedini.

Fil 2: Jagode stavite u šerpu sa šećerom i 1dl soka od jagode, ostavite da se kratko kuvaju oko 5 minuta. U preostalom soku razmutiti puding od jagode. Kada jagode odmekane sipajte razmucen puding i kuvajte dok se nezgusne. Ostavite da se dobro ohladi. Umutiti 2,5dl slatke pavlake i dodajte postepenu ohladjen fil od jagoda, miksajuci dok se masa ne sjedini. Koru premažite žutim filom, zatim filom od jagoda i okolo ukrasite sa umucenom preostalom slatkom pavlakom.

## **Savet**