

Kapri torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** korice za rozen tortu

Za krem:

- **4** puding od vanile
- **1,2 l** mleka
- **17 kašika** šecera
- **3 dl** vode
- **4 kašike** gustina
- **1 (250 g)** margarin
- **300 g** jagoda (zamrznute ili sveže)

Priprema

Staviti da provri 1 litar mleka i 13 kašika šecera. U 2 dl mleka razmutiti 3 kesice praška za puding od vanile i 2 kašike gustina. Zatim to razmuceno sipati u provrelo mleko i mešati da se zgusne na nižoj temperaturi. Skloniti da se ohladi, a kada postane mlako u to postepeno dodavati uz mucenje po kašiku 1 margarina, predhodno preraen. Posebno staviti 300 g jagoda i 4 kašike šecera da se zagrevaju uz postepeno mešanje, kada omekšaju skloniti sa vatre pa tako toplo umutiti mikserom. Jednu kesicu praška za puding od vanile i 2 kašike gustina razmutiti u 2 dl vode. Umucene jagode i 1 dl vode staviti da provri, pa u to skuvati razmucen pudding. Mešati neprestano na tihoj vatri dok se zgusne. Skloniti i ohladiti. Ostaviti od tog fila 2 kašike za dekoraciju kasnije. Filovati prvu koricu žutim kremom, zatim drugu takoe, onda staviti trecu koricu pa crveni krem (polovinu od pripremljenog), onda kora, žuti fil, opet kora, žuti fil, pa kora i crveni, zatim kora i žuti i tako redom sve dok ima žutog fila. Na kraju celu tortu prefilovati žutim kremom i dekorisati po vrhu sa ostavljenim crvenim

kremom (2 kašike).

Savet