

## ***Kapucino torta (4)***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

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

#### **Fil:**

- **9** žumanaca
- **9 kašika** šecera
- **2 kesice** kapucina od vanile
- **4 dl** mleka
- **1** pudinga od vanile
- **2 kašike** šecera
- **200 g** margarina

#### **Ostalo:**

- **200 g** prženih lešnika
- **5 dl** slatke pavlake

## **Priprema**

Umutiti penasto belanca, sa šećerom, lagano umešati brašno sa praškom za pecivo. Peci u okruglom kalupu, na pek papiru oko 7 minuta. Vruće kore preliti sa 2 dl hladnog mleka.

Fil: na pari skuvati 9 žumanaca, 9 kašika šećera, 2 kesice kapucina vanila. Posebno skuvati 4 dl mleka, 1 puding vanila, 2 kašike šećera. Umutiti penasto 200 g margarina i spojiti sa pudingom i žumancima. Umutiti 5dl slatke pavlake. Kora, fil, lešnici, slatka pavlaka, kora, fil, lešnici, slatka pavlaka, kora, fil, lešnici, slatka pavlaka. Celu tortu bogato posuti seckanim pržnim lešnicima.

## **Savet**