Kapucino torta sa lešnicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Prvi sloj:

- **1 kesica**krem šlaga od cokolade
- **200 ml**mleka
- **200 g**mlevenog keksa

Drugi sloj:

- **1 kesica**obicnog šlaga
- **200 ml**mleka
- **200 g**lešnik napolitanke
- **50 g**lešnika

Treci sloj:

- **1 kesica**krem šlaga od vanile
- **150 ml**mleka
- **100 g**cokolade za kuvanje

etvrti sloj :

- **1 kesica**obicnog šlaga
- **200 ml**mleka
- **4 kesice**kapucino praha
- **4 kašike**mlevene plazme

Priprema

Prvi sloj: Umutiti cokoladni šlag sa 200 ml mleka. U umuceni šlag dodati 200 g mlevenog keksa, i kašikom sve sjediniti. Ovu smesu staviti u kalup za tortu, sa obrucem, i poravnati.

Drugi sloj: Umutiti kesicu obicnog šlaga sa 200 ml mleka. Dodati 200g samlevenih lešnik napolitanki, i 50g samlevenih lešnika (prethodno malo propršenih). Ovu smesu staviti preko prvog sloja.

Treci sloj: Umutiti kesicu krem šlaga od vanile sa 150 ml mleka. Dodati 100 g krupno rendane cokolade i sipati u kalup.

etvrti sloj: Umutiti kesicu obicnog šlaga sa 200 ml mleka. Dodati kapucino prah (cappuchino clasik prah) i mlevenu plazmu. Staviti u kalup i sve dobro poravnati. Odozgo narendati cokoladu.

Kalup za tortu staviti u zamrzivac na 3-4 sata. Zatim tortu izvaditi, skinutu obruc i staviti tortu u frižider, malo da odstoji, da bi se lakše sekla.

Savet