

Kapri torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 **kašike** šećera
- 1/2 praška za pecivo
- 2 **kašike** seckanih lešnika
- 2 **kašike** prezle
- 1 **kašika** brašna
- 2 **kašike** mleka vode
- 1 **kašika** ulja

Fil 1:

- 300 g jagoda ili malina
- 2 dl vode
- 3 **kašike** šećera
- 1 pudinga od jagoda

Fil 2:

- 3 dl mleka
- 2 **kašike** šećera
- 1 pudinga od vanile
- 2 dl slatke pavlake

Ostalo:

- **3 dl** slatke pavlake
- **100 g** cokolade

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom i vodom, dodati ostale sastojke i ispeci koru (26cm), pleh obložiti pek papirom. Pecenu koru poprskati sa malo hladnog mleka.

Skuvati voće, šećer, 1 dl vode, razmutiti puding u 1 dl vode i ukuvati. Vrucim filom preliti koru.

Skuvati puding na uobicajeni nacin. Umutiti 2 dl slatke pavlake, spojiti oba fila. Na fil sa jagodama naneti otopljen cokoladu, ostaviti da se cokolada stegne i preko naneti vanila fil. Dekorirati sa umucenom slatkim pavlakom.

Savet