

## ***Kapri fantazija***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** piškota
- **600 ml** soka od jagoda
- **500 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od jagode
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **15 kašika** šećera
- **100 g** šlag
- **100 ml** soka od jagoda za umakanje piškota

### **Priprema**

500 ml soka od jagoda staviti da se kuva sa 5 kašika šećera, a u onih 100 ml razmutiti puding od jagode. U okrugli kalup za torte (26 cm) poreati piškote umocene u sok.

U proključao sok ubaciti razmućen puding i skuvati ga, pa tako vruć preliti preko piškota.

Skuvati 400 ml mleka sa 10 kašika šećera, a u 100 ml razmutiti dva pudinga od vanile. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. U odgovarajućoj posudi penasto umutiti margarin i uz neprestano micanje mikserom dodavati ohlaćen puding od vanile. Taj fil naneti preko pudinga od jagoda i preliti istopljenom čokoladom.

Ostaviti da se cokolada stegne, skinuti obod sa torte i celu je ukrasiti šlagom.

## **Savet**