

Kapri fantazija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gpiškota
- **600** mlsoka od jagoda
- **500** mlmleka
- **1** kesica pudinga od jagode
- **2** kesicepudinga od vanile
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **15** kašika šecera
- **100** gšлага
- **100** mlsoka od jagoda za umakanje piškota

Priprema

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

U prokljucao sok ubaciti razmucen puding i skuvati ga, pa tako vruc prelitи preko piškota.

Skuvati 400 ml mleka sa 10 kašika šecera, a u 100 ml razmutiti dva pudinga od vanile. Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. U odgovarajuoj posudi penasto umutiti margarin i uz neprestano mucenje mikserom dodavati ohlaen puding od vanile. Taj fil naneti preko pudinga od jagoda i prelitи istopljenom cokoladom.

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

Savet