

Kapucino torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **600 g** mlevene plazme
- **300 ml** skuvane kafe
- **100 g** putera

Za fil:

- **300 g** sitnog sira od obranog mleka
- **200 ml** kapucina
- **150 g** šecera u prahu
- **250 ml** biljne pavlake
- **150 g** iseckanog lešnika
- **1 kesica** želatina

Priprema

U činiji pomešati mlevenu plazmu, skuvanu i ohladjenu kafu i puter. Rasporediti u kalup (28cm) i ostaviti da se stegne.

Želatin razmutiti u kapucinu i ostaviti da odstoji. Umutiti biljnu pavlaku, dodati sir, šecer u prahu i pripremljen želatin. Umutiti i sipati preko keksa. Posuti iseckanim lešnicima i ostaviti da se dobro stegne.

Savet