

Roendanska kapucino torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 21jaja
- 36 **kašika**šecera
- 36 **kašika**mlevenih oraha
- 6 **kašika**kakao
- 3žumance

Fil:

- 18žumanca
- 25 **kašike**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 5 **kesice**kapucina
- 500 g margarina
- 200 g prah šecera
- 400 g šlag krema

Priprema

Umutiti 7 belanca sa 12 kašike šecera dodati 1 žumance, 12 kašike mlevenih oraha, 2 kašika brašna i 2 kašike kakao. Ispeci ovako 3 kore.

Fil: Žumanca i šećer skuvati na pari, kad je masa skoro gotova umešati 2 kašike brašna i 5 kesice kapucina (razmutiti u 150 ml ključale vode). Masu kuvati još malo a zatim je skloniti da se ohladi. Posebno umiti

margarin sa prah secerom i dodati ohladjen fil, sve lepo izmiksirati. Umutiti šlag kremu i filovati tortu: kora-fil-šlag-kora..... Dekoracija po vašoj želji. Prijatno!

Savet