

## *Kapucino torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6** belanca
- **5 kašika** šećera
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **1 kašika** prezle

### **Fil:**

- **18** žumanca
- **18 kašika** šećera
- **500 g** margarina
- **4 kesice istog ukusa** kapucina
- **500 g** krem šlaga
- **3 dl** kisele vode
- **3 kesice** krem fixa

## **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst šam, postepeno dodavati šećer i dalje muteci. Prezlu pomesati sa orasima, pa postepeno dodati umucenim belancima i nežno promešati, sjediniti varjacom. Peci u pleku obloženom pek papirom 15-20 minuta na 180 C. Ispeci 3 ovakve kore.

Žumanca i šećer kuvati na pari; u ohladjeno dodati 2 umucena margarina i 4 kesice kapucina. Posebno umutiti krem šlag sa 3 dl kisele vode i pred kraj mucenja dodati kremfiks.

Filovati kora-kapucino fil-šlag. Zadnju koru tanko premazati umucenim margarinom sa prah šećerom i obložiti fondanom. PRIJATNO!!!

**Savet**