

Kapri torta (5)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanaca
- **16 kašika**šecera
- **1 kašika** sirceta

Za žuti fil:

- **8**žumanaca
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **20 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **1,5**margarin

Za fil sa jagodama:

- **500 g** jagoda
- **1 dl**vode
- **2 kesice**pudinga od jagode
- **100 g**šecera
- **1 dl**vode

Za glazuru od cokolade:

- **1**belance

- **1 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **80 g** margarina

Priprema

Belanca umutiti cvrsto, pa dodati 16 kašika šecera, mutiti minut-dva. Zatim dodati 1 kašiku sirceta, malo mutiti. Rernu ugrijati na 150, staviti koru da se suši i cim se zarumeni smanjiti rernu na 125 C.

Umutiti žumanca mikserom kratko i dodati puding od vanile i šecer. To skuvati u mleko i kad se ohladi dodati margarin.

Jagode, šecer i vodu prokuvati, pa dodati puding od jagoda prethodno promešan sa šecerom i vodom. Sve to kuvati dok se ne zgusne.

Belance dobro izmutiti pa dodati šecer. Posebno cokoladu i margarin istopiti pa spojiti sa belancetom.

Koru premazati glazurom od cokolade, pa polovinom žutog fila, pa jagode, pa drugu polovinu žutog fila.

Savet

Jako ukusna i lagana torta, uživajte.