Kapri torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**jagoda
- **10**jaja
- **1**margarin
- **3 kesice**pudinga od jagode
- **1 l**mleka
- **1 kašika**sirca
- **5 kašike**griza
- **100 g** cokolade
- **14 kašika**brašna
- **500 g**šecera
- **200 g**šlag krema

Priprema

Korica: Umutiti 10 belanaca sa 20 kašika šecera, 5 kašike griza, 4 kašike brašna i 1 kašikom sirca. Ispeci koricu.

I fil: 1 caša od jogurta vode i 5 kašika šecera da provri i u to dodati 1/2 kg jagoda izmeljenih i sa tim da provri. Umutiti 3 pudinga od jagode sa 10 kašika šecera sa malo manje od 1/2 l vode. Sipati u jagode da se zgusne i preliti preko kore.

II fil: 10 žumanaca umutiti sa 15 kašika šecera i u to dodati 10 kašika brašna. 1 l mleka prokuvati i sipati prethodnu masu. Kada skineš sa šporeta, dodati 100 g cokolade. Kada se fil ohladi dodati 1 umuceni margarin. Preliti preko želea od jagode.

Tortu ukrasiti šlag kremom.

Savet

Umesto jagoda može i maline. Prijatno ...