

Kapri torta (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanjepiškota**
- **12 kašikašecera**
- **7 dlsoka od jagode**
- **250 gmargarina**
- **2 kesicepudinga od jagode**
- **4 kesicepudinga od vanile**
- **1 lmleka**
- **100 gcokolade**
- **250 mlslatke pavlake**

Priprema

U 5 dl soka od jagoda skuvati razmucen puding od jagode sa 4 kašika šecera.

U kalupu za tortu poredjati piškote prethodno umocene u sok od jagode.

Pa ih preliti vrucim filom od jagoda.

Skuvati mleko sa 8 kašika šecera i dodati razmucen puding od vanile. U posudi za mešanje umutiti margarin i uz neprestano mešanje postepeno dodavati ohladjen puding od vanile.

Preko fila od jagoda naneti drugi red piškota natopljenih u sok od jagode.

Pa preko njih naneti fil sa pudingom od vanile.

Odozgo naneti glazuru od otopljene cokolade i ostaviti da se stegne.

Potom umutiti slatku pavlaku i premazati celu tortu.

Savet