

## **Kapri torta (7)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vece pakovanje piškota**
- **12 kašika šecera**
- **7 dl soka od jagode**
- **250 g margarina**
- **2 kesice pudinga od jagode**
- **4 kesice pudinga od vanile**
- **1 l mleka**
- **100 g cokolade**
- **250 ml slatke 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 nih 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**