

Kapri sa keksom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **500-600 g** keksa
- **400 ml** rastvorenog soka od jagode

Za roze fil:

- **4 kesice** pudinga sa ukusom jagode
- **1 kašik** gustina
- **5 kašika** šecera
- **300 ml** sirupa od jagode
- **700 ml** vode
- **250 g** margarina
- **1 kašika** šecera u prahu
- **4 kašike** umućenog šlag krema

Za beli fil:

- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1 kašik** gustina
- **150 g** šecera
- **500 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **2 kašike** umućenog šlag krema

Za šlag:

- **250 g** šlag krema sa ukusom
- slatke pavlake i vanilina
- **300 ml** kisele vode

Priprema

U 300 ml sirupa od jagoda dodati 700 ml vode i 5 kašika šecera. Od toga odvojiti 300 ml da se razmute puding i gustin, ostalo staviti da provri. Kada provri, skloniti sa vatre, dodati razmucen puding sa gustinom, vratiti na laganu vatru i kuvati dok se ne zgusne (2-3minuta). Ostaviti da se ohladi. U 500 ml mleka dodati 150 g šecera, pa odvojiti 150 ml da se razmute puding i gustin, a ostalo staviti da provri. Skloniti sa vatre, umešati ostalo, vratiti na vatru, skuvati i ostaviti da se ohladi. Posebno umuti 1 ceo margarin sa 1 kašikom šecera u prahu i sjediniti sa pudingom od jagode kada se prohladi. Ostaviti u frižideru 30 minuta. Pola margarina penasto umutiti i sjediniti sa pudingom od slatke pavlake i ostaviti u frižideru 30 minuta. Šlag krem umutiti sa kiselom vodom, pa u roze fil dodati 4 kašike, a u beli fil 2 kašike. Lepo i lagano izmešati. Keks umakati u rastvoren sok od jagode i reati u kalup. Namazati polovinom roze fila, reati sloj keksa umocenog u sok, namazati beli fil, reati sloj keksa umocenog u sok, namazati ostatkom roze fila i ukrasiti ostatkom šlaga. Za dekoraciju možete uzeti i cokoladu ili šarene mrvice. Obavezno je ostaviti da prenoci. Prijatno!

Savet