

Kapri torta (8)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** dl mleka

Vocni fil:

- **500** g jagoda
- **200** g šecera
- **2** kesice pudinga od vanile
- **1** dl hladne vode
- **200** g čokolade

Vanila fil:

- **2** kesice pudinga od vanile
- **5** dl mleka
- **250** g šecera
- **200** g margarina

Za dekoraciju:

- 200 g šlag krema

Priprema

Za koru umutiti 6 belanaca i 6 kašika šecera u cvrst šam. Lagano umesati 6 kašika brašna 1/2 kesice praška za pecivo. Pleh obložiti papirom za pečenje i ravnomerno rasporediti smesu. Peci na 220 stepeni 10-tak minuta. Vrucu koru preliti sa 1 dl hladnog mleka. Za vocni fil: Skuvati 500 g jagoda sa šecerom nekih 5 minuta, zatim umesati puding od vanile koji smo razmutili u 1 dl hladne vode, skuvati krem i odmah naneti na koru. Preko vocnog fila naneti 200 g otopljene crne cokolade i ostaviti da se stegne. Zatim preko cokolade naneti vanila krem, koji cemo pripremiti na sledeci nacin: Razmutiti puding u malo mleka, a ostatak staviti sa šecerom da provri, ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi, a onda dodati 200 g umucenog margarina. Odozgo tortu ukrasiti sa šlag kremom.

Savet