

Kapri torta (8)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1dl** mleka

Vocni fil:

- **500 g** jagoda
- **200 g** šecera
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1 dl** hladne vode
- **200 g** cokolade

Vanila fil:

- **2** kesicepudinga od vanile
- **5 dl** mleka
- **250 g** šecera
- **200 g** marmarina

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 pecenje 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 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