

Kapri torta



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g pudinga od jagode
- 2 l gustog soka od jagode
- 500 g šlaga
- 1 kisela pavlaka
- 2 margarina
- 500 g piškota
- 200 g mlečne čokolode
- sok za potapanje
- šećer po ukusu

Priprema

Odvojiti casu soka od jagode, a ostatak sipati u šerpu zasladiti po želji i staviti da se kuva. Sa ostatkom soka razmutiti puding i ukuvati sa provrelim sokom.

Dok se puding hladi umutiti penasto margarin i dodati. Zatim umutiti 200 g šlaga i kiselu pavlaku.

Dublju posudu obložiti folijom a zatim režiati piškote prethodno natopljene u soku. Zatim preko piškota staviti pola pudinga i pola šlaga, opet ponoviti postupak.

Ostaviti da se stegne pa izvrnuti na tacnu. Rastopiti čokoladu razliti preko torte i odozgo umućeni šlag. Po želji može se dekorisati jagodama.