

Šuškaва kapucino torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **27 kašikašecera**
- **3 kašicelimunovog soka**

Za fil:

- **9**žumanaca
- **5 dlmleka**
- **250 gputera**
- **6 kašikašecera**
- **100 ggustina**
- **3 kesicevanila kapucino**
- **150 glešnika**

I još:

- **3 dl** slatke pavlake

Priprema

Isecite 3 komada pek papira promera 20 cm. Ikljucite rernu na 150 stepeni. Ako imate rernu sa ventilatorom i mogucnost sušenja više kora od jednom. Sušite odjednom sve tri kore. Ja sam sušila jednu po jednu koru. Umutite 3 belanceta sa 15 kašika šecera i mutite minimum 15-tak minuta. Nakon toga sipajte sok od limuna i mutite još par minuta. Smesu rasporedite na pek papir. Sušite u pecnici sat vremena na 150 i nakon toga još 20 minuta na 120 stepeni. Ne otvarajte rernu prvih sat vremena nikako.

Skuvajte fil tako što pomešate žumanca, šecer, malo mleka i gustin sve ukuvajte u preostalo zavrelo mleko. U mlaku kremu umešajte puter i kapucino u prahu. Dodajte seckane propržene lešnike. Umutite slatku pavlaku. Re?ajte: Kora, fil, slatka pavlaka, kora, fil, slatka pavlaka, kora. Tortu dekorišite po sopstvenoj želji.

Savet