

Kapri torta (9)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru x2:

- **8** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **1 kašika** sirceta

Za žuti fil:

- **16** žumanca
- **1** mleka
- **200 g** šecera
- **8 kašika** brašna
- **8 kašika** gustina
- **400 g** margarina

Za žele od jagoda:

- **1 200 g** jagoda
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** želatina
- **500 g** šecera
- **2 dl** vode

Ostalo:

- **300 g**šlaga

Priprema

Priprema kore: Belanca umutiti sa šećerom i na kraju dodati sirce. Smesu rasporediti u pleh i susiti na 150 C 50 minuta. Ispeci dve ovakve kore.

Priprema žutog fila: žumanca, šećer, brašno i gustin lepo umutite mikserom. Mleko staviti na ringlu i pre nego što pocne da vri postepeno dodajte smesu sa žumancima mešajući bez prestanka. Kada se fil zgusne skloniti ga sa vatre. U ohlaeno dodati umucen margarin.

Priprema želea: Jagode umeljati i u njih dodati puding od vanile i želatin koji je prethodno nabubrio u hladnoj vodi. Šećer i vodu staviti da prokljuca, a zatim dodati smesu sa jagodama i mešati dok ne prokljuca. Ostaviti da se prohladi.

Filovanje: Preko kore namazati sloj žutog fila.

Zatim lepo rasporediti deo želea.

Postupak ponovite još jednom i na kraju tortu premazite umucenim šlagom.

Savet