

## *Kapucino torta*



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Beze kora:**

- **10** belanaca
- **250** g šecera
- **1 kašika** sirceta

#### **Za prelivanje kore:**

- **200 g** Menadž cokolade
- **50 g** margarina

#### **Crna kora:**

- **6** jaja
- **6 kašika** šecera
- **1/2** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kašika** brašna
- **50 g** mlevenih oraha

#### **Kapucino fil:**

- **700 ml** mleka
- **2** pudinga vanila
- **10** žumanaca

- **10 kašika**šecera
- **100 g**kapucina od lešnika
- **500 g**margarina

### **Beli fil:**

- **500 ml**slatke pavlake

## **Priprema**

Za beze koru: Rernu zagrejati na 200 stepeni. Umutiti cvrsto belanca, dodati šecer i umutiti cvrst sneg, dodati 1 kašiku sirceta i kratko umutiti. Pleh veliki od šporeta obložiti alu folijom, sipati sneg od belanaca i poravnati. Dok stavite koru u rernu da se suši, smanjiti na 150 stepeni i susiti sat vremena. Osušenu koru i ohladjenu preploviti na pola.

Otopiti cokoladu u mikrotalasnoj sa margarinom i premazati kore. Ostaviti da se cokolada stegne.

Dok se kora susila, možete pripremiti Fil: 600 ml mleka staviti na šporet sa šecerom da provri. Žumanca umutiti, dodati mleko, puding i kapucino i dobro umutiti da se sjedini. Skloniti mleko sa šporeta, sipati lagano masu od žumanaca svo reme muteci mikserom, vratiti na tihu vatru i mutiti dok se fil ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin, umutiti i ohla?en fil pa mu dodati margarin i sve dobro umutiti mikserom.

Za crnu koru: Umutiti posebno belanca, dodati šecer i mutiti da bude cvrsta masa, dodavati jedno po jedno žumance muteci slabijom brzinom. U cinijici pomešati, brašno, orahe, kakao i prašak za pecivo. Dodati masi mešajuci lagano kašikom. Veliki pleh od šporeta obložiti pek papirom, sipati masu i peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta, dok ne porumeni. Ohladjenu koru preseći na pola. Umutiti slatku pavlaku. Kapucino fil podeliti na 3 dela kao i umucenu slatku pavlaku. Re?ati na tacnu prvo: crna kora - kapucino fil - slatka pavlaka - beze kora - kapucino fil - slatka pavlaka - crna kora - kapucino fil - slatka pavlaka - beze kora i odgore šlag ili umucena slatka pavlaka.

## **Savet**