

## **Kapri torta (10)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **9**belanaca
- **300** gšecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikasirceta

#### **Za žele:**

- **500** gjagoda
- **300** gšecera
- **2** kesicepuđinga od jagoda

#### **Za preliv:**

- **100** gMenaž cokolade
- **2** kašikeulja

#### **Za fil:**

- **6 dl** mleka
- **2** kesicevanilin pudinga
- **300** gšecera

- **9** žumanaca
- **250 g**margarina
- **200 g**šлага
- **2 dl**kisele vode

## Priprema

9 belanaca ulupati sa šecerom, dodati brašno i sirce. Na 180 stepeni peci oko 20 minuta. Jagode pomešati sa šecerom, izgnjeciti ih i staviti da se kuvaju. Kada provri, dodati puding, mešati i još vruc želes staviti preko hladne kore. Kada se želes ohladi, Menaž cokoladu otopiti sa uljem i preliti preko želea. Žumanca pomešati sa šecerom i praškom za puding. Mleko staviti da provri, pa dodati smesu sa jajima i kuvati da se dobije fina krema. Kad se ohladi umešati margarin. Namazati preko cokolade. Šlag ulupati u penu i namazati na fil.

## Savet