

## ***Kapri torta (10)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **9** belanaca
- **300 g** šecera
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** sirceta

#### **Za žele:**

- **500 g** jagoda
- **300 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od jagoda

#### **Za preliv:**

- **100 g** Menaž cokolade
- **2 kašike** ulja

#### **Za fil:**

- **6 dl** mleka
- **2 kesice** vanilin pudinga
- **300 g** šecera

- 9 žumanaca
- 250 gmargarina
- 200 gšlaga
- 2 dlkisele vode

## Priprema

9 belanaca ulupati sa šećerom, dodati brašno i sirce. Na 180 stepeni peci oko 20 minuta. Jagode pomešati sa šećerom, izgnjeciti ih i staviti da se kuvaju. Kada provri, dodati puding, mešati i još vruć žele staviti preko hladne kore. Kada se žele ohladi, Menaž cokoladu otopiti sa uljem i preliti preko želea. Žumanca pomešati sa šećerom 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