

## *Kapucino torta*



### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 20 jaja
- 20 kašika šecera
- 12 kašika mleveni lešnik
- 12 kašika brašna

#### **Fil:**

- 20 žumanaca
- 350 g šecera
- 5 kesica kapucina
- 2 margarina

#### **Potrebno je:**

- 300 g šlag

### **Priprema**

Kore: Umutiti 5 belanaca i zatim dodamo 5 kašika šecera pa mleveni lešnik i na kraju varjacom dodamo brašno. Ispeci 4 kore.

Fil: 20 žumanaca dobro izmiksati sa šećerom i skuvati na pari. Kad se fil skuva ostavimo da se ohladi.

Za to vreme skuvamo kapucino u 1,5 dl vode i ohladimo. Penasto umutimo margarin i dodamo u fil sa žumancima i u tu masu umutimo kapucino. Sve zajedno izmiksamo da se dobije penasti fil.

Kore nafilujemo i odgore stavimo izmuceni šlag.

Ukrasimo po želji.

Prijatno!