

## ***Torta Ruska kapa***



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 8jaja
- 300 gšecera
- 4 kašikevode
- 4 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 lmleka
- 150 ggustina
- 200 gšecera
- 250 gmaslaca
- 200 mlslatke pavlake

#### **Za prelivanje kora:**

- 400 mlcokoladnog mleka

#### **Glazura:**

- 200 gcokolade
- 100 mlslatke pavlake

## **Za posipanje sa strane:**

- **100 g** kokosa

## **Priprema**

Umutiti 4 belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti 4 žumanca sa 150 g šecera, dodati belanca i 125 gr brašna, 2 kašike vode, 2 kašike kakaoa i polovinu praška za pecivo. Ispeci ovakve dve kore.

Pecene kore izbockati cackalicom i preliteri vrelinim cokoladnim mlekom.

Skuvati kašu od mleka, šecera i gustina, ohladiti je. Umutiti posebno maslac pa dodati u kašu. Umutiti posebno slatku pavlaku pa i nju sjediniti sa kašom i maslacem.

Filovati natopljenu koru sa polovinom fila i staviti i drugu pa i nju premazati drugom polovinom fila, odvojiti 4 kašike fila da se torta premaže sa strane.

Za glazuru staviti slatku pavlaku da prokljuca pa skloniti sa vatre i ubaciti cokoladu i mešati dok se cokolada ne sjedini. Sacekati par minuta da se prohladi pa preliteri tortu. Sa strane posipati kokos.

## **Savet**