

Kapri torta (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore (x3):

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašike cokoleve ili kakaoa
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za preliv kora:

- **2** kesice step soka od maline
- **2** caševode
- **10** kašika šecera

Za fil:

- **400** g šлага
- **3** dlmleka
- **2** cašepavlake
- **250** gmlevenog šecera

Priprema

Ispeci 3 kore od gore navedenih sastojaka.

Kuvati sirup od 2 step soka od malina, 2 caše vode i 10 kašika šecera.

Preliti preko kora vruc sirup.

Zatim umutiti posebno šlag sa mlekom i posebno pavlaku sa mlevenim šecerom, potom spojiti te dve smese.

Filovati ohlaene kore i ukrasiti po želji.

Uživajte u ukusu.

Savet

Šlag napraviti veoma gusto, jer je umuena pavlaka sa šeerom veoma retka smesa. Po potrebi možete dodati još šlag praha da bi dobili željenu gustinu. Ja sam koristila Vega šlag zato što mi je najbolji.