

Kapri torta (13)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 10 belanca
- 10 kašikašecera
- 1 kašikasirceta

Za fil sa jagodama:

- 500 gjagoda
- 300 mlvode
- 100 gšecera
- 2 kesicepudinga od jagode

Za žuti fil:

- 10žumanca
- 10 kašikašecera
- 1 kesicapudinga od vanile
- 300 mlmleka

- 250 gmargarina

Priprema

Za koru. Mikserom umutiti belanca, dodati šećer i dobro umutiti mikserom. Dodati sirce, lagano sjediniti kašikom. Šerpu okrenuti naopako pa staviti foliju, naneti smesu i peci na 150 stepeni oko 40 minuta. Za fil sa jagodama. U šerpu staviti jagode, šećer i 250 ml vode i staviti na vatru, da se kuva. Posebno razmutiti puding u 50 ml vode i ukuvati u vrijuće jagode. Ostaviti da se ohladi. Za žuti fil. Žumanca, šećer i puding umutiti mikserom, dodati 50 ml hladnog mleka i ukuvati u 250 ml vrijućeg mleka. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, sastaviti sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Finalni postupak-staviti koru-preko naneti fil sa jagodama, a preko njega žuti fil. Tortu ukrasiti po želji.

Savet