

Kapucino torta (6)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **15** kašikamlevenog keksa
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikekapucina od cokolade
- **1** kesicaprška za pecivo

Za cokoladni fil:

- **15**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **500** gmargarina
- **100** gcokolade

Za beli fil:

- **300** gbelog šлага
- **200 ml** kisele vode

Za prelivanje kora:

- **1** caša (od **2 dl**)skuvanog kapucina

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenog keksa. Iskljuciti mikser te umešati 1 kašiku kapucina i 1 kašiku brašna pomešanog sa 1/3 kesice praška za pecivo. Sve lagano sjediniti kašikom, kako bi se smesa sjedinila. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore. Skuvati kapucino te ga ostaviti da se ohladi, pa svaku koru, vrucu, preliti ohlaenim kapucinom. Za cokoladni fil: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom te skuvati na pari. Kada dobije potrebnu gustinu, dodati cokoladu, mešati dok se cokolada ne rastopi. Skloniti sa pare i ostaviti da se dobro ohladi. Margarin penasto umutiti mikserom te ga sastaviti sa ohlaenim filom i dobro izmiksati. Za beli fil: Mikserom umutiti šlag sa kiselom vodom. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, premazati je cokoladnim filom, preko naneti beli fil - i tako naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Celu tortu nafilovati cokoladnim filom (jer ima dosta tako da ostaje i za spoljašnji deo torte).

Savet

I tako, dan za danom brzo proe i finale Menaž konkursa nama doe. Svima nama puno sree-u petak e nekome biti sreno vee. Redakciji svaka ast-organizovala je pravi nagradni konkurs za sve nas. Drage dame, žiri e biti na slatkim mukama-a mi smo sada u njihovim rukama. I tako kroz stihove svima sree želim i nastaviu recepte sa vama da delim. I na kraju, šta rei sem-Menaž-i svaki put uspe.