

## ***Kapucino torta (6)***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15** belanaca
- **15 kašika** šećera
- **15 kašika** mlevenog keksa
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** kapucina od čokolade
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za čokoladni fil:**

- **15** žumanaca
- **15 kašika** šećera
- **500 g** margarina
- **100 g** čokolade

#### **Za beli fil:**

- **300 g** belog šlaga
- **200 ml** kisele vode

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

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

## Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenog keksa. Isključiti 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 peći na 180 stepeni oko 15 minuta. Na isti način ispeći još dve kore. Skuvati kapucino te ga ostaviti da se ohladi, pa svaku koru, vruću, preliti ohlaenim kapucinom. Za čokoladni fil: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom te skuvati na pari. Kada dobije potrebnu gustinu, dodati čokoladu, mešati dok se čokolada 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 čokoladnim filom, preko naneti beli fil - i tako naizmenično sve dok se ne utroši sav materijal. Celu tortu nafilovati čokoladnim 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.