

Kapri torta (15)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lsoka od jagode
- **4** pudinga od jagode
- **1 kašika** gustina
- **500 ml** mleka
- **10** žumanaca
- **2** pudinga od vanile
- **10 kašika** šećera
- **1** margarin
- **2 dl** mleka
- **2 kesice** šlaga
- **300 g** svežih jagoda

Za piškotu:

- **5** celih jaja
- **5 kašika** šećera
- **5 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

4 pudinga od jagode pomešajte sa 1 kašikom gustina pa to skuvajte u litar soka od jagode. Kada se ohladi dodajte 300 g svežih jagoda.

Mikserom penasto izmešajte 10 žumanaca sa 10 kašika šecera pa to ukuvajte u 1/2 litre mleka. Kada provri dodati dva pudinga od vanile pomešanog sa malo hladnog mleka.

Kada se ohladi dodajte 1 umuceni margarin.

Za piškotu penasto umutite 5 belanaca, dodajte 5 kašika šecera a zatim dodajte 5 žumanaca, jedno po jedno. Posebno pomešajte 5 kašika brašna i 1/2 kesice praška za pecivo i to polako umešajte u masu. Izlijte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.

Kada je piškota gotova premažite je filom od jagoda.

Preko njega stavite žuti fil.

Zatim prelite glazurom od čokolade (na tihoj vatri otopite čokoladu sa uljem).

Dve kesice šlaga umutite sa 2 dl hladnog mleka i kašicom šecera pa premažite tortu. Secite na parčad i služite.

Savet