

Posna Kapri torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** posnog plazma keksa
- **2 dl** soka od jagode

Za filove:

- **1 l** gustog soka od jagode
- **4** pudinga od jagode
- **500 g** posnog margarina
- **500 g** šecera u prahu
- **300 g** posnog mlevenog plazma keksa
- **2 dl** soka od gaziranog pomorandže
- **500 g** posnog šлага
- **500 ml** kisele vode
- **200 g** cokolade
- **1 kašikaulja**
- **300 g** jagoda

Priprema

Fil 1: Od 1 l gustog soka razmutiti pudinge, a preostao sok staviti sa jagodama da provri. Kada provri ostaviti da vri 5-10 minuta i dodati razmucebne pudinge. Skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti 250 gr margarina sa 250 gr šecera u prahu pa sastaviti sa ohlaenim pudingom.

Fil 2: Mleveni keks potopiti sa sokom od pomorandže. 250 gr margarina umutiti sa 250 gr šecera u prahu i spojiti sa mlevenim keksom.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Otopiti cokoladu sa kašikom ulja.

itavu posnu plazmu natapati sokom i reati na tacnu, premazati sa polovinom fila 1, pa preko naneti polovinu umucenog šлага, pa fil 2, pa razliti otopljenu cokoladu i drugu polovinu fila 1. Ukrasiti preostalim šlagom.

Savet

U originalnom receptu u fil 1 ne idu jagode ve samo puding od jagode, ali je meni mnogo ukusnija sa voem.