

Kapucino torta (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **5**belanca
- **5** kašikašecera
- **3** kašikalešnika
- **2** kašikebrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za fil:

- **10**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **700** mlmleka
- **2** kesicepudinga (vanila)
- **3** kesicekapucina
- **250** gmargarina (puter)
- **100** gšecera u prahu

Za dekorisanje torte:

- **300** gšlag kreme
- **350** mlmleka
- **1** kašikakakao praha

Priprema

Pripreme kora: Umutiti dobro belanca sa šecerom pa lagano umešati lešnik sa brašnom i pecivom. Peci na 200C 10 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru. U plehu dimenzija 38x34cm. Kore preseci na pola tako da dobijemo 4 iste kore.

400 ml mleka zajedno sa šecerom staviti na ringi da mleko prokuva, u drugom sudu sastaviti puding, žumanca i 300 ml. mleka. Lagano mešajuci neprestano masu sa pudingom sipati u provrelo mleko. Kada se masa zgusne skloniti sa vatre i ohladiti. Margarin sa šecerom u prahu dobro umutiti pa ga sastaviti sa ohladjenom kremom.

Dobijenu kremu podeliti na pola pa u jedan deo staviti kapucino (koji je razmucen sa 2 kašike vode).

Filovati kore: Kora koju poprskamo mlekom ili nekim sokom pa žuti-vanil krem.

Pa kapucino krem. i tako sve cetri kore isfilujemo.

Dobro umutiti šlag kremu (ili penu) sa 350 ml mleka isfilujemo celu tortu zatim u ostatak kreme dodamo kakao pa dodatno ukrasimo tortu.

Savet