

Kapri torta (17)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **9** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** mlevenih oraha

Fil:

- **300g** šecera
- **150 ml** vode
- **500 g** višanja
- **2** pudinga od maline
- **1 kesica** želatina

Fil II:

- **9** žumanaca
- **250 g** šecera
- **6 kašika** brašna
- **500 ml** mleka
- **1** margarin
- **150 g** šecera u prahu
- **300 g** slaga

Priprema

Mutiti koru 9 belanaca u cvrst sneg postepeno dodavati šecer, brašno, prašak za pecivo i mlevene orahe. Koru peci na 200C oko 30 minuta. Ostaviti koru da se hladi dok se kora hladi kuvati fil. U šerpu sastaviti 300 g šecera, 150ml vode i pola kilograma višanja to vri desetak minuta nakon toga u to dodati razmucene u malo vode dve kesice pudinga od maline i kesicu želatina to sve dokuvati još sa višnjama. Kada je fil gotov sipati vruc fil na mlaku koru i ostaviti da se skroz ohladi i kuvati fil II. Izmešaj u malo mleka 9 žumanaca, 250 g šecera, 6 kašika brašna i kuvati u ostalom mleku kada je i ovaj fil gotov ostaviti da se ohladi, a za to vreme umutiti jedan margarin sa šecerom u prahu i sastaviti sa filom od žumanaca. Premazati žuti fil preko crvenog i dekorisati šlagom.

Savet