

Kapri torta (18)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- **14 kašika** šecera
- **1 kašika** siceta

Krem od žumanaca:

- 7 žumanaca
- **200 g** šecera
- **600 ml** mleka
- **6 kašika** brašna
- 1 vanil šecer
- **50 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina

Preliv:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** mleka

Crveni fil:

- **500 ml**vode
- **500 g**jagoda
- 3pudinga od vanile
- **300 g**šecera

Dekoracija:

- **100 ml**slatke pavlake
- **10**jagoda seckanih

Priprema

U posudu za mucenje umutiti belanca sa šecerom, kada su umucena dodati sirce. Koru sušiti na 100 stepeni oko sat vremena. Kada je kora gotova, preliti je istopljenom cokoladom i staviti u frižider da se hladi.

Fil od žumanaca: 500 ml staviti u šerpu da provri, u drugu posudu sipati ostalih 100 ml, sipati šecer, brašno, žumanca, vanil šecer pa promešati. Kada mleko na šporetu provri dodati mu ovo smesu i kuvati, kada se zgusne fil je gotov.

Crveni fil: Sipati 400ml vode, dodati u nju izblendirane jagode, dodati pola mere šecera. U drugu posudu sa 100ml vode razmutiti dva pudinga i ostatak šecera i sipati u šerpu sa jagodama. Kada se zgusne, fil je gotov. Kada se oba fila ohlade spat ih na koru sa cokoladom. Prvo fil od jagoda, pa žuti krem. Po želji ukasiti slatkom pavlakom i jagodama. Prijatno!

Savet