

Kapri sa kokosom i kupinama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 200 gšecera
- 3 kašikebrašna
- 100 gkokosa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 dlmleka

Fil sa kupinama:

- 500 gkupina
- 3 kašikešecera
- 2 kesicepudinga od malina
- 1 kesicaželatina
- 300 mlvode

Žuti fil:

- 5 žumanaca
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kašikegustina
- 6 dlmleka
- 6 kašika šecera
- 150 gmargarina

I još:

- **100 g**cokolade
- **250 g**šlag
- **2 dl**mineralne vode

Priprema

Belanca izlupamo u cvrst šam sa šećerom dodamo kokokos brašno i prašak za pecivo laganim pokretima mešano da se smesa sjedini sipamo u kalup obložen pek papirom. Peceno na 180C oko 20 minuta. Pecenu koru izbockamo cackalicom i vruću koru prelije o vrućim mlekom. Ostavimo da se prohladi.

Kupine pospemo sa šećerom i nalijemo 2 dl vode i stavimo da se kuva u preostalo mleko razmutimo puding od malina, a želatin stavimo sa 2 kašike vode da nabubri. Kada kupine provjere prelije o razmucenim puding on i uz mešanje kuvano dok se zgusne sklonio sa vatre i umešamo nabaubreli želatin. Vreo fil sipamo preko ohladjene kore.

Žumanca penasto izmešano sa šećerom dodamo puding i gustin i nalijemo 2 dl mleka pomešano da nestanu grudvice preostalo mleko smo stavili da se kuva i kad provri ukuvamo puding. Ostavimo da se ohladi i miksamo sa margarinom. Fil premaže o prego stegnutog fila od kupina.

Otopi o cokoladu na pari i premažemo preko žutog fila.

Šlag izmutimo sa mineralnom vodom i premažemo tortu dekorišemo po želji.

Savet

Umesto kupina mogu se koristiti maline ili jagode.