

Kapucino torta sa vocem



Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 200 g šecera
- 1 kašika sirceta
- 600 g šlaga u prahu
- 300 g mlevene plazme
- 300 g smrznutog voca
- 3 kapucina
- 5 dl mineralne vode
- 1 dl soka od pomorandže

Priprema

Umutiti belanca u cvrs šne, dodati šecer i kašiku sirceta, dobro umutiti. Sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci u zagrejanjoj pecnici 1 h na 180 stepeni.

Umutiti 200 g šlaga sa 1,5 dl mineralne vode pa dodati plazmu, natopljenu sokom do pomorandže.

Umutiti 200 g šlaga sa 1,5 dl mineralne vode i dodati odledjeno voce.

Umutiti 200 g šlaga sa 1,5 dl mineralne vode i dodati 3 kapucina.

Filovati koru, filom od plazme, pa fil od voca, pa fil od kapucina.

Ukrasiti po želji. Prijatno!