Roendanska kapucino torta



Sastojci

Potrebno je:

- 23 jajeta
- 200 g cokolade
- 3 margarina
- 5 vanilin šecera
- 0,5 l slatke pavlake
- 54 kašike šecera
- 2 kesice kapucina od cokolade
- 1 šlag

Priprema

Umutiti 7 belanaca sa 14 kašika šecera. Ispeci 3 ovakve kore.

Fil I: 200 g cokolade rastopiti, dodati 150 g umucenog margarina i 2 cela jajeta. Dibro sjediniti.

Fil II: Kuvati na pari 21 žumance sa 10 kašika šecera i 5 vanil šecera. Kada se prohladi dodati 2 umucena margarina.

Fil III: Ulupati 0,5 l slatke pavlake sa 2 kašike šecera i dve kesice kapucina od cokolade.

Umutiti šlag prema uputstvu na kesici.

Filovati: Kora, fil I, fil II, fil III, kora, fil I, fil II, fil III, kora, šlag.