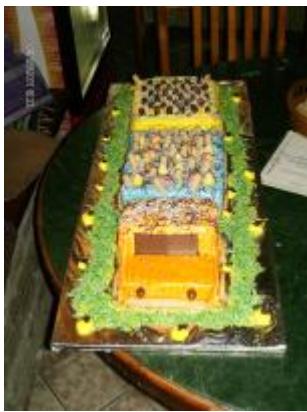


Kapucino vozic torta



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **10** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikemlevenih oraha
- **1/2**praška za pecivo
- **1** kašikaulja

Fil:

- **18**žumanaca
- **7** celihjaja
- **500** gšecera
- **100** gcokolade
- **300** gmargarina
- **2** kesicekapucina

Dekoracija:

- **6** kesicašлага

Priprema

Kora: Umutimo 6 belanaca u cvrst sneg, dodamo šecer, i sve ostalo redom. Pecemo 3 kore. Da bi dobili oblik vozica, svaku koru presecemo na 3 dela.

Fil: 18 žumanaca i 7 celih jaja umutimo mikserom i dodamo 500 g šecera, kada smo dobro umutili stavimo na paru i kuvamo, sve dok ne dobijemo gust fil i dodamo cokoladu. Kada se fil ohladi umutimo sa margarinom i dodamo kapucino.

Finalni postupak: za oblik vozica, rasporedimo kore na 3 dela i namazemo filom, zatim na fil namažemo umucen šlag, pa opet stavimo koru, fil, šlag... Spoljnju stranu vozica ukrasimo po želji a vagone napunimo slatkišima.

Savet

Za oblik vozia, kabinu (prednji deo voza) možete napraviti od plazme, za decu da bude mekše, ali onda kore kada ispeete presecite na 2 dela (za 2 prikolice). Torta je za decu veoma interesantna i lagana za pravljenje. :)