

Kapri torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 9 belanaca
- **300** g šećera
- **1** kašikasirceta
- **3** kašike brašna
- **150** g cokolade
- **50** g margarina

Za fil 1:

- **1** l mleka
- 9 žumanaca
- **300** g šećera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **2** kasike gustina
- **375** g margarina

Za fil 2:

- **500** g jagoda
- **250** g šećera
- **3** kesice pudinga od jagode
- **2** dl soka od jagode
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutite penasto belanca, dodajte šefer i mutite dok se ne istopi. Dodajte sirce i kratko mutite, sipajte brašno i varjacom lagano sjedinite masu. Sipajte u pleh obložen papirom za pecenje i sušite u zagrejanoj rerni na 120 stepeni 1 sat. Kada koru ispecete i ohladite premažite je otopljenom cokoladom i margarinom.

Fil 1: U serpu sipajte 8 dl mleka sa secerom i stavite da provri. U preostalih 2dl mleka razmutite žumanca sa pudingom od vanile i gustinom. Sipajte u provrelo mleko i kuvajte dok se nezgusne. Ostavite da se dobro ohladi. Ohladjen fil dodajite u umucen margarin i postepeno mutite dok se ne sjedini.

Fil 2: Jagode stavite u šerpu sa šecerom i 1dl soka od jagode, ostavite da se kratko kuvaju oko 5 minuta. U preostalom soku razmutiti puding od jagode. Kada jagode odmekane sipajte razmucen puding i kuvajte dok se nezgusne. Ostavite da se dobro ohladi. Umutiti 2,5dl slatke pavlake i dodajite postepeno ohladjen fil od jagoda, miksajuci dok se masa ne sjedini. Koru premažite žutim filom, zatim filom od jagoda i okolo ukrasite sa umucenom preostalom slatkom pavlakom.

Savet