

Kapri kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 2 velika pakovanja piškota
- mleko za umakanje piškota

Fil I:

- **600 g** jagoda
- **150 g** šecera
- 2 pudinga od jagode
- **1 dl** vode

Fil II:

- **600 ml** mleka
- **150 g** šecera
- 2 pudinga od vanile
- **2 ravne kašike** gustina
- **250 g** margarina
- **100 g** šlaga
- **1 dl** kisele vode

Fil III:

- **100 g** čokolade

- 50 g margarina
- 1 jaje

Fil IV:

- 150 g šlaga
- 50 g prah šećera
- 2.5 dl kisele vode

Priprema

Za prvu koru na tacnu poreati piškote 9x3 i svaku umociti na kratko u mleko. Za fil I staviti jagode i šećer da se kuvaju 10 minuta. Za to vreme izmutiti puding sa vodom, pa ga skuvati u kuvane jagode. Vruc fil naneti odmah na poreane piškote. Preko fila I poreati novi red piškota, 9x3, takoe na kratko umocenih u mleko. Za fil II staviti 5 dl mleka da provri sa šećerom, a sa ostatkom mleka, 1 dl razmutiti puding i gustin, pa ih skuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se fil prohladi, pa za to vreme uciniti margarin i posebno umutiti šlag sa kiselim vodom. U prohladen fil dodati prvo ucinjen margarin, pa smesu sjediniti. Zatim dodati i pripremljen šlag, pa na manjoj brzini sve sjediniti. Fil naneti na piškote. Za fil III na tihoj vatri otopiti margarin i cokoladu. U posebnoj ciniji viljuškom umutiti jaje, pa mu polako dodavati otopljenu cokoladu i margarin, muteci sve vreme viljuškom. Fil naneti preko fila II, pa ga ostaviti na hladno 10 minuta da se stegne. Za fil IV umutiti šlag, pa ga naneti preko cokolade.

Savet