

Kapucino torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **15** belanca
- **15 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **15 kašika** mlevenih oraha

Fil:

- **4 kesice** kapucina
- **15 kašika** šecera
- **1** margarin
- **200 g** šecera u prahu
- **400 g** šlag

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanke sa 5 kašika šecera. Dodati 5 kašike mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Ispeci 3 ovakve kore
Fil: 15 žumanca kuvati na pari sa 15 kašika šecera. Kad se ohladi dodati margarin prerađen sa šecerom u prahu. Kapucino rastvoriti sa 2 kašike vrele vode i dodati filu. Kore filovati filom pa šlagom (koji je pripremljen prema uputstvu sa kesic) i tako redom. Ukrasiti po želji.

Savet