

Kapucino torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 18jaja
- 21 kašikašecera
- 18 kašikaoraha
- 6 kašikabrašna
- 3praška za pecivo
- 2margarina
- 250 gšecera u prahu
- 15žumanaca
- 200 gcokolade
- 3 kesicekapucina od vanile
- 400 gšlaga

Priprema

KORE: Umutiti 6 belanaca, 7 kašika šecera, 1 žumance (kad stavis žumance onda mutiti varjacom), 6 kašika oraha, 2 kašike brašna, 1 prašak za pecivo. Peci takve 3 kore. Fil: 2 margarina umutiti sa 250 g šecera u prahu, dodavati 15 žumanaca (1 po 1). Tome dodati 200 g otopljene cokolade, 2 kesice kapucina od vanile (predhodno umucen sa 3 kašike vrele vode). 1 kapucino od vanile rastvoriti u 2 dl vrele vode. Svaku koru poprskati kapucinom. Zatim umutiti 400 g šlaga, a potom filovati tortu na sledeci nacin: Kora - Fil - Šlag - Kora - Fil - Šlag - Fil - Šlag.

Savet

okolada ne sme da bude vrua, mora da se ohladi pa da se stavi u fil.