

Cappuccino cake



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**keksa (petit buerre)
- **50 g**kapucina - praška
- **250 ml**mleka
- **3**jajeta
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Fil: Umutiti jaja sa šećerom, a onda u to sipati slatku pavlaku i ponovo mutiti dok se ne pretvori u cvrst fil.

Kapucino prašak preliti sa vrućim mlekom. Svaki keks umakati u rastvor i reeti na poslužavnik. Premazati sa filom pa reati novi red keksa. Ponavljati postupak dok se ne utroši sav keks i fil. Završavate sa filom pa šlagom i dekorisati.

Savet