

## **Kapri torta (4)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **12**jaja (belanca)
- **250** gšecera
- **1** kašikasirceta

#### **Žuti fil:**

- **12** žumanaca
- **10** kašikašecera
- **6** kašikagustina
- **6** kašikabrašna
- **2** pudinga od vanile
- **1,2** l mleka
- **250** gšecera u prahu
- **2**margarina

#### **Fil od jagoda:**

- **3** kutije smrznutih (ili **1 kg** svežih)jagoda
- **500** gšecera
- **1 dl** vode
- **3**pudinga od jagode
- **300** gmlecne cokolade

## Za ukrašavanje:

- 1/2 lslatke pavlake

## Preparacija

vrsto umutiti 12 belanaca pa dodati 250 g šecera i 1 kašiku sirceta i sve zajedno umutiti u cvrst sneg. Koru peci u rerni zagrejanoj na 150 stepeni oko 20 minuta pa zatim temperaturu smanjiti na 120 stepeni i peci još sat vremena. Za to vreme rernu ne otvarati.

Umutiti 12 žumanaca sa 10 kašika šecera, pa dodati 6 kašika brašna, 6 kašika gustina, 2 pudinga od vanile i 2 dl mleka. Zatim sve to (kao puding) ukuvati u 1 l mleka. Ostaviti fil da se ohladi. Kad se ohladi sjediniti ga sa 2 margarina umucena sa 250 g šecera u prahu.

500 g šecara i 1 dl vode staviti na ringlu da prokljuca i kuvati još nekoliko minuta dok se šefer ne otopi. Zatim dodati jagode i kuvati sve zajedno dok ne prokljuca. Tada skloniti sa ringle i izgnjeciti jagode, pa onda vratiti na ringlu i ukuvati 3 pudinga od jagode koji je prethodno razmucen sa malo vode. Gotov fil ostaviti da ohladi. Preko kore namazati fil od jagoda pa zatim preko fila premazati 300 gr mlecne otopljenе cokolade. Kad se cokolada malo stegne (ne sasvim) namazati tanak sloj žutog fila pa tortu staviti malo u frižider. Nakon toga namazati i ostatak žutog fila. Celi tortu premazati slatkom pavlakom (ili šlagom) i ukrasiti je po želji.

## Savet