

## ***Kapri torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g pudinga od jagode
- 2 l gustog soka od jagode
- 500 g šlaga
- 1 kisela pavlaka
- 2 margarina
- 500 g piškota
- 200 g mlečne cokolode
- sok za potapanje
- šećer po ukusu

### **Priprema**

Odvojiti casu soka od jagode, a ostatak sipati u šerpu zasladiti po želji i staviti da se kuva. Sa ostatkom soka razmutiti puding i ukuvati sa provrelim sokom.

Dok se puding hladi umutiti penasto margarin i dodati. Zatim umutiti 200 g šlaga i kiselu pavlaku.

Dublju posudu obložiti folijom a zatim reati piškote prethodno natopljene u soku. Zatim preko piškota staviti pola pudinga i pola šlaga, opet ponoviti postupak.

Ostaviti da se stegne pa izvrnuti na tacnu. Rastopiti cokoladu razliti preko torte i odozgo umuceni šlag. Po želji može se dekorisati jagodama.