

## ***Kapri torta (11)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore (x3):**

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **5 kašika** brašna
- **3 kašike** cokolje ili kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Za preliv kora:**

- **2 kesice** step soka od maline
- **2** čaševode
- **10 kašika** šećera

#### **Za fil:**

- **400 g** šlaga
- **3 dl** mleka
- **2** čašepavlake
- **250 g** mlevenog šećera

## **Priprema**

Ispeći 3 kore od gore navedenih sastojaka.

Kuvati sirup od 2 step soka od malina, 2 čaše vode i 10 kašika šećera.

Preliti preko kora vruć sirup.

Zatim umutiti posebno šlag sa mlekom i posebno pavlaku sa mlevenim šećerom, potom spojiti te dve smese.

Filovati ohlađene kore i ukrasiti po želji.

Uživajte u ukusu.

## **Savet**

Šlag napraviti veoma gusto, jer je umućena pavlaka sa šećerom veoma retka smesa. Po potrebi možete dodati još šlag praha da bi dobili željenu gustinu. Ja sam koristila Vega šlag zato što mi je najbolji.