

Kapri sa malinama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanca
- 15 kašika šecera
- 18 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 150 grendane čokolade

Fil od malina:

- 500 g smrznutih malina
- 300 g šecera
- 200 ml vode
- 2 pudinga od maline
- 100 ml voda da se razmuti puding

Vanila fil:

- 900 ml mleka
- 15 žumanaca
- 200 g šecera
- 5 kašika gustina
- 2 kašike ekstrakta od vanile
- 250 g margarina

okoladni preliv:

- **300 g**cokolade
- **100 ml**margarina
- **5 kašike**ulja

Priprema

5 belanca dobro umutiti sa 5 kašika šecera, pa pažljivo umešati 1 kašiku brašna, 6 kašika samlevenih oraha i 50 g narendane crne cokolade. Ispeci 3 korice u kalup br 26 na pek papiru na 180 C.

Fil od malina: Staviti 300 g šecera sa 200 ml vode da vri 5 minuta pa dodati 500 g smrznutih malina i kuvati još 5-7 minuta, dodati prethodno rastvorena u vodi dva pudinga od malina i zakuvati.

Topao fil premazati na sve 3 kore i pustiti da se ohladi.

Vanila fil: Umutiti 15 žumanaca sa 200 g šecera, sve to razmutiti sa malo mleka od onih 900 ml, pa dodati 5 kašike gustina i 3 kašike brašna pa skuvati u preostalo mleko koje je stavljeno da provri. Mešati da se ne stvore grudvice. U kivan fil dodati 2 kašike vanile. Kada se fil ohladi dodavati ga postepeno u prethodno penasto umucen margarin.

okoladni preliv: na tihu vatru rastopiti 300 g cokolade sa 100 g margarina, pa dodati 5 kašike ulja.

Filovati: kora prelivena filom od malina - 1/3 vanila fil - 1/3 cokoladnog preliva - kora sa filom od malina - 1/3 vanila fil - 1/3 cokoladnog preliva - kora sa filom od malina - 1/3 vanila fil - 1/3 cokoladnog preliva.

Tortu dekorisati sa umucenim šlag kremom. Prijatno!

Savet