

Kapri torta (16)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika oraha
- 1 kašika brašna
- 1 kašika kakao

Za I fil:

- 500 g malina
- 300 g šecera
- 400 ml vode
- 2 pudinga od maline
- 10 g želatina

Za II fil:

- 15 žumanaca
- 700 ml mleka
- 12 kašika šecera
- 250 g margarina
- 2 pudinga od vanile
- 200 g krem šlag

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrst šam. Dodajte postepeno šećer i kad se umuti dodati kakao, isključiti mikser pa dodati orahe i brašno. Sjediniti i peći na 200 C oko 10 minuta. Maline i vodu kuvajte 10 minuta. Puding od maline razmutiti sa ostatkom vode i zakuvajte u maline. Želatin prelijte sa vodom, pustiti da nabubri pa ga dodajte zakuvanom pudingu i lepo slediniti.

Za drugi fil stavite mleko i šećer da se kuvaju. Puding od vanile razmutiti sa malo mleka i zakuvajte na uobicajeni način. Margarin umutite penasto pa ga sjedinite sa hladnim filom. Dodajte krem šlag.

Filovanje: kora, žuti fil, fil sa malinom, kora... Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet