

KAPRI TORTA

Kora

- 9 bjelanjaka
- 300 gr šećera
- 1 žlica kvasine (octa)

Pjenasto umutite bjelanca pa postepeno dodajte šećer i žlicu kvasine (octa). Tortu pecite odnosno sušite na laganoj vatri (100-150 C, sve ovisi o vašoj pećnici) par sat do sat i po.

1. Krema

- 9 žumanjaka
- 10 žlica šećera u prahu
- 3 žlice gustina
- 2 žlice brašna
- 1 vanilija puding (to sam ja dodala na svoju ruku, volim okus vanilije, a i strah me je da se krema ne stegne)
- 6 dcl mlijeka
- 250 gr maslaca

Žumanjca, šećer, gustin, brašno i puding izmutiti sa mlijekom (stavite toliko mlijeka da smjesa bude tekuća-gusta kao za palačinke). U šest dcl uzavrelog mlijeka ulijte tekuću smjesu i kuhajte par minuta na jako laganoj vatri. U ohlađeno dodajte pjenasto umućeno maslo sa dvije žlice šećera u prahu.

2. Krema

- 250 šećera
- 400-500 gr šumskog voća (ili po vašem izboru, može maline, jagode i sl)

Šećer prokuhajte sa 2 dcl vode. U to dodajte šumsko voće, izmiksajte i kad prokuha dodajte 2 pudinga od jagode ili maline (prašak pomiješajte sa toliko vode da smjesa bude tekuća).

3. Krema

- 200 gr čokolade
- Malo mlijeka, malo maslaca i kap žlica ulja

Čokoladu otopite sa mlijekom, maslom i uljem.

Slažite: Kora, žuta krema, krema od šumskog voća, preljev od čokolade, šlag.

p.s. Na slikama šlaga nema, u žurbi ispao mi je iz ruke, a dućani su radi praznika bili zatvoreni. Vi obvezno stavite šlag jer on je sastavni dio recepta Tanjine kume.

U slast!

