

# Kapri torta

Kremasta torta sa jagodama kojoj nećete odoleti!

20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Kora:

8 belanaca  
180 g šećera  
160 g lešnika (mlevenih pečenih)  
1 kašika brašna  
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

### Fil od jagoda:

400 g jagoda smrznutih ili svežih  
200 g šećera  
100 ml vode  
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni  
150 ml vode

### Fil od žumanaca:

8 žumanceta  
150 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
3 kašika/e Dr. Oetker Gustin  
2 kašika/e brašna  
400 ml mleka  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
200 g putera/maslaca sobne temperature

### Čokoladni sos:

150 g čokolade  
50 g putera/maslaca  
50 g ulja

### Dekoracija:

1 kesica Dr. Oetker Šlag pene  
150 ml mleka  
badema u listićima, sveže jagode

- 1** Rernu uključite na 180°C a veliki pleh obložite papirom za pečenje. Belanca umutite mikserom u čvrst sneg pa postepeno dodajte šećer. Mutite 4-5 minuta, da belanca postanu sjajna. Isključite mikser pa dodajte mleveni lešnik, brašno i prašak za pecivo. Izmešajte špatulom pa ravnomerno rasporedite na pleh. Pecite 20-ak minuta u zagrejanj rerni. Kada se kora ispeče, sklonite je sa pleha zajedno sa papirom. Okrenite je i uklonite papir. Isecite je kalupom (prečnik 20 cm) ukoliko pravite tortu okruglog oblika ili je presećite na dva dela ako želite klasičnu četvrtastu tortu.
- 2** Za crveni fil u jednoj posudi pomešajte puding, želatin i 150 ml vode. Ostavite sa strane. U šerpu stavite jagode, šećer i vodu pa kuvajte uz povremeno mešanje da jagode omekšaju. Kada su jagode omekšale ygnječite ih gnječilicom za krompir ili viljuškom. Zatim ulijte mešavinu pudinga i želatina sve vreme mešajući. Kuvajte fil nekoliko minuta dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre i ohladite.
- 3** Za fil od žumanaca zajedno umutite žumanca, šećer, vanilin šećer, gustin, brašno i 100 ml mleka. U šerpu ulijte ostatak mleka i pustite da skoro provri. Dodajte vanilin šećer, a zatim i mešavinu od žumanaca. Sve vreme mešajte i kuvajte dok se fil ne zgusne, 4-5 minuta. Sklonite sa vatre i pokrijte prozirnom folijom da se ne uhvati korica. Ohladite na sobnoj temperaturi.

- 4 Čokoladni sos napravite tako što ćete u posudu staviti čokoladu, ulje i puter i kratko istopiti na ringli ili u mikrotalasnoj, da dobijete gusti sos. Ostavite sa strane da se ohladi.
- 5 Mikserom penasto umutite puter, pa postepeno dodajte ohlađeni fil od žumanaca sve vreme muteći. Pazite da fil i puter budu jednake temperature da se ne bi stvorile gromuljice prilikom mešanja.
- 6 Sada, kada su svi filovi ohlađeni, možete nafilovati tortu. Na koru rasporedite polovinu fila od jagode, zatim, polovinu fila od žumanaca. Poravnajte površinu koliko možete da presek bude što lepši. Prelijte polovinom čokoladnog sosa, pa pokrijte drugom korom. Ponovite: fil od jagoda, fil od žumanaca, čokoladni sos. Stavite tortu na hlađenje, na nekoliko sati. Najbolje je da je stavite u frižider. Zatim, ohlađenu tortu nafilujte šlag penom koju ste umutili sa 150 ml mleka.
- 7 Dekorišite svežim jagodama i po želji listićima badema.