

Kapućino torta

Jednostavna torta za ljubitelje kafe

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Krem kore

Potrebno za 1. fil:

1 litar mleka

3 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

200 g šećera u prahu

250 g margarina

Potrebno za 2. fil:

400 ml slatke pavlake 36% m.m.

4 kesice kapućina

1 Pripema 1. fila:

Prema uputstvu sa pakovanja skuvati 3 kesice pudinga sa 1 l mleka. Ohladiti uz neprestano mešanje. 250 g margarina (sobne temperature) i 100 g šećera u prahu penasto umutiti mikserom. Postepeno dodavati u ohlađen puding, uz mućenje mikserom.

2 Pripema 2. fila:

Mutiti mikserom 400 ml slatke pavlake, srednjom brzinom, na pola mućenja dodat 4 kesice kapućina i kratko umutiti fil.

3 Filovanje kora:

Filovati naizmenično sve 4 kore, sa oba fila: kora – žuti fil – kapućino fil. Poslednju koru premazati takodje žutim filom. Ostaviti malo više kapućino fila i premazati poslednju koru i celu tortu sa strane. Tortu ukasiti po želji. Tortu ostaviti u frižideru, do serviranja.