

Kapri torta

:)



1 10 belanaca, 20 kasika secera, i kasika sirceta-masu sjediniti, ispeci i susiti koru 1h.

2

3 Prvi fil:400g secera i jagode uspinovati i u to zakuvati 2 pudinga od jagode.

4

5 Drugi fil: 10 zumanaca, 10 kasika secera, puding od vanile i brasno skuvati u pola litre mleka, kada se ohladi dodati 1 margarin.

6

7 Trece-glazura od cokolade-cokolada se istopi sa 3 kasike ulja.

8

9 Cetrto-Tortu obuci u slag penu ili slag krem.

Napomena:

Sastojci:

jaja 10
kristal secera 400g
kristal secera 30 kasika
sirceta 1 kasika
jagoda 500g
pudinga od jagode 2
puding od vanile 1
brasna 2 kasike
mleka 1/2l
margarin 1
cokolade 100g

