

# Kapa torta



## Potrebni sastojci:

### Puding fil:

- 5 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Creative pudinga s okusom cookies & cream
- 120 g šećera
- 70 g maslaca

### Biskvit:

- 3 komada jaja (L veličina)
- 100 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- korica narandže (samljevena sa malo šećera)
- 100 g maslaca (otopljenog)
- 1 dl mlijeka
- 120 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo

### Za natapanje biskvita:

- Sok cijedene narandže

### Keks fil:

- 300 g mljevenog keksa
- 50 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 80 g maslaca (sobne temp.)
- 2 dl soka cijedene narandže
- 2 kašike puding fila

### Za dekoraciju:

- 3 vrećice Dr. Oetker Šlag krema - vanilija
- 5 dl hladnog mlijeka
- Dr. Oetker Dekor soft šarene perle

## Priprema:

Za puding fil u odgovarajućoj posudi pomiješati puding, šećer i vanillin šećer sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. U vrućem mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Smaknuti sa šporeta. Površinu fila prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje.

Dok se fil hladi pripremiti biskvit... Pleh dimenzija 32x24 podmazati masnoćom i obložiti pek papirom samo po dnu. Rernu zagrijati na 150 °C.

Maslac otopiti i prohladiti. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Prvo izmiksati bjelanjke u čvrst šaum. Zatim miksati žumanca i postepeno dodavati šećer, vanillin šećer i koricu narandže. Kad smjesa posvijetli dodati joj otopljeni maslac i mlijeko pa promiješati. U tu smjesu dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo. Promiješati pa dodati i šaum od bjelanjaka i lagano promiješati silikonskom špatulom prevrćući smjesu odozdo prema gore. Smjesu sipati u pripremljen pleh i poravnati. Peći u zagrijanoj rerni 20 minuta na 150°C zatim povećati temperaturu na 170°C i peći još oko 5-7 minuta.

Pečen biskviti prohladiti pa pažljivo odvojiti od pek papira. Iskrojiti 3 biskvita prečnika: d=17 cm; d=13 cm i d=8 cm. Od ostatka biskvita napravite pops kugle od kojih će jedna poslužiti kao kičanka za kapu. Ostatke biskvita izmrvite i dodajte mu malo soka od narandže, malo maslaca i šećera u prahu pa umijesite kompaktnu masu od koje ćete oblikovati kugle.

Nastavak fila: Kad se puding ohladi dodati mu kockice omekšalog maslaca i dobro izmiksati u smjesu bez grudvica.

Za keks fil pomiješati sve sastojke u odgovarajućoj plastičnoj posudi i izmiksati (količina soka zavisi od vrste keksa koju koristite).

Dublju posudu u obliku polulopte, prečnika d=20 cm obložiti prozirnrom folijom tako da folija viri vani nekoliko cm.

U posudu prvo staviti najmanji biskvit i malo ga natopiti sokom cijedene narandže. Zatim rasporediti dio fila od keksa, pa i dio puding fila i poravnati. Preko ide drugi, srednji biskvit koji natopimo sokom narandže. Ponovo prvo ide keks fil, pa preko puding fil (ostaviti dio fila za popunjavanje oko zadnjeg biskvita). Na kraju ide i treći, najveći biskvit natopljen sokom od narandže.

Sve prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje min 6h u frižider (najbolje preko noći).

Ohlađenu tortu pažljivo prevrnuti na tanjir za torte i odstraniti prozirnrom foliju.

Šlag kreme umutiti u 5 dl hladnog mlijeka. Dekorirati tortu po želji, ja sam je ukrasila kao kapu (pogledati slike pripreme).

Dodatno dekorirati Dr. Oetker Dekor soft šarenim perlama.