



Торта со капини, чоколадо и ореви

Лесна торта со чоколадо, ореви и капини. Со само една смеса се подготвува и тестото и филот.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 8 јајца
- 170 грама шеќер
- 200 грама мелени ореви
- 150 грама чоколада за готвење
- 170 грама маргарин или путер
- 2 лажици брашно
- 1/2 пакетче прашок за печиво
- 400 грама капини

Чекор 1

Одделете ги белките од жолчките. Матете ги во посебни садови.

Во садот со добро изматени белки додадете ги мелените ореви, а во садот со жолчките додадете го маргаринот и растопеното чоколадо.

Двете смеси измешајте ги заедно, убаво да се соединат и повторно поделете ги на половина.

Едниот дел е за пандишпан, другиот дел е за филот.

Чекор 2

Во делот за пандишпанот додадете го брашното и прашокот за пециво.

Убаво измешајте за да се соедини. Печете го на 180 степени, 8 минути, или проверете со чепкалка.

Чекор 3

Во делот за филот додадете го овошјето и лесно промешајте. Оставете го во ладилник до филување.

Чекор 4

Готовиот и оладен пандишпан исечете го на три еднакви дела и филувајте го.

Целата торта премачкајте ја со фил и декорирајте ја со ореви.



Совет

Нам тортата со капини многу ни се допадна. Но вие можете да ја приготвите и со боровинки, или друго овошје по желба.

Користени производи:



Делициа Ростер



Делициа Сад за сос



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk