

Kapri torta ala Dragana



Sastojci

Za dve korice:

- 6 jaja
- 6 kašike šecara
- 6 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 100 g rendane cokolade
- 2 kašicice ulja

Žuti fil:

- 1/2 l mleka
- 5 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera

Crveni fil:

- 300 g šecera
- 1/2 šolja vode
- 1/2 kg višnje
- 2 pudinga od maline
- 2 kesice želatina
- 10 kašika vode (ili sok od višanja)

Za premaz torte:

- 1 šlag (ili slatku pavlaku)

Priprema

Korice: 3 jajeta, 3 kašike šećera, 3 kašike brašna, 1 kašika kakaoa, 50 g rendane čokolade za kuvanje, 1 kašičica ulja. Napraviti 2 ovakve korice i peći u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

Žuti fil: 1/2 l mleka, 5 kašika šećera, 2 pudinga od vanile, 250 g margarina, 200 g prah šećera.

Puding skuvati u mleku sa šećerom i kad se ohladi, pomešati sa umućenim margarinom i prah šećerom.

Crveni fil: 300 g šećera, 1/2 šolje vode, staviti na šporet da provri, pa dodati 1/2 kg višanja, bez koštica usitnjenih u blenderu. kada to provri, dodati 2 pudinga od maline i 2 kesice želatina razmucenih u 10 kašika vode ili soka od višanja. Kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Na gotove korice prvo naneti crveni fil, dok je još vruć i ostaviti da se to zajedno ohladi.

Ohladjenu koricu sa crvenim filom, prebaciti na poslužavnik, pa premazati polovinom žutog fila. Na to staviti drugu koricu, sa crvenim filom, naneti ostatak žutog fila.

Tortu premazati šlagom ili slatkom pavlakom.