

Kapri torta alla Dragana



Sastojci

Za dve korice:

- 6 jaja
- 6 kašike šecera
- 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)

Preparacija

Korice: 3 jajeta, 3 kašike šecera, 3 kašike brašna, 1 kašika kakaoa, 50 g rendane cokolade za kuvanje, 1 kašica ulja. Napraviti 2 ovakve korice i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

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

Puding skuvati u mleku sa šecerom i kad se ohladi, pomešati sa umucenim margarinom i prah šecerom.

Crveni fil: 300 g šecera, 1/2 šolje vode, staviti na šporet da provri, pa dodati 1/2 kg višanja, bez koštice usitnjene 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 vruc i ostaviti da se to zajedno ohladi.

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

Tortu premazati šlagom ili slatkom pavlakom.