

Posna kapri torta



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g posnog keksa
- 2 dl soka od pomorandže
- 300 g šecera u prahu
- 2 margarina
- 500 g malina
- 100 g pudinga od malina
- 4 pudinga od vanile
- 200 g posne cokolade za kuvanje
- 300 g kristal šecera
- 300 g posnog šlaga

Priprema

Kora: Umutiti jedan margarin sa 200 g šecera u prahu i dodati 600 g keksa mlevenog i sok od pomorandže.

Oblikovati na tacni koru.

Fil prvi: 300 g kristal šecera ušpinovati sa 1,5 dl vode i dodati 500 g malina zaledjenih. Razmutiti 100 g pudinga od malina sa 100 g vode i 3 kašike šecera i dodati u maline ušpinovane u šeceru. Prokuvati malo i kada se prohladi staviti na koru.

Fil drugi: 200 g cokolade rastopiti sa malo šecera i ulja i staviti preko fila prvog.

Fil treci: 4 pudinga od vanile skuvati sa 1,200 ml vode. Kada se prohladi, dodati prethodno umucen margarin sa 100 g šecera u prahu. Ovaj fil staviti preko drugog fila.

Odozgo staviti šlag. PRIJATNO!