Šarena torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jaja
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**puding od vanile
- **1**puding cokolade
- **2 kesice**vanil šecera

Fil:

- **250 - 300 g**džema od kajsije

Sirup:

- **250 g**kristal šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **200 ml**vode
- **sok od 1**limuna
- **1/2 bocice ekstrata**ruma

Priprema

Penasto umutiti dva belanca, zatim dodati žumanca kad se sjedini, dodati šecer, vanil šecer, brašno i kešicu

pudinga od vanile, sve lepo sjediniti i peci u okrugloj tepsiji precnika oko 23 cm obloženom pek papirom oko 13 minuta na 180 stepeni. Postupak ponoviti i sa ostalim sastojcima i pudingom od cokolade. Puding se sipa u praskastom stanju u smesu. Dobijene dve kore kad se ohlade iseci na krugove na tri dela, tako cete dobiti krugove precnika kolika je tepsija, sledeci 14 cm i mali 7 cm. U šerpici na vatri sipati šecer, vodu i limunov sok da provri, skloniti sa vatre i dodati rum. Redjati kore da dobijete saru, znaci crni žuti, crni i staviti šerpu istog precnika pa preliti sa polovinom sirupa i namazati polovinom džema od kajsije zatim staviti ostale kore tako da se sad prva biti žuta, pa crna, pa žuta i opet preliti sirupom i premazati ostatkom džema od kajsije. Staviti u frižider da se ohladi, ako želite da je okrenete na tacnu onda je nemojte mazati džemom vec kad je okrenete namžite tako da vam uvek džem bude gore. Možete ako želite i preliti topljenom cokoladom.

Savet