

## Vocno cudo



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

### Za I koru:

- 8jaja
- 250 gkristal šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 100 gbrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikeulja

### Za II koru:

- 10bjelanjaka
- 10 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 1 kesicepraška za pecivo
- 3 dlhladnog mlijeka

### Za I fil:

- 250 mlslatke pavlake
- 500 gkompota od višanja
- 3 kašikešecera

### **Za II i III fil:**

- **10** žumanjaka
- **460 g**šecera
- **500 g**margarina
- **4 kesice**pudinga od vanilije
- **4 kesice**pudinga od jagode
- **4 kašike**gustina
- **500 g**jagoda
- **2 x 8 dl**vode

### **Za dekoraciju:**

- **400 ml**šlaga

## **Priprema**

Za I koru: Umutiti bjelanjke sa 150 g šecera. Žumanjke umutiti sa preostalim šecerom i vanilijom, pa postepeno dodavati po kašiku ulja. U žumanjke dodati brašno, kakao, pecivo i 2 kašike bjelanjaka. Polako miješati smjesu kašikom i dodavati preostali bjelanjak. Kada se sjedini peci na 180 C oko 40 minuta. Hladnu koru prelitati sa sokom iz kompota.

Za II koru: Umutiti bjelanjke sa šecerom. Kada se dobro izmuti dodati brašno i pecivo. Koru peci na 180 C oko 30 minuta. Vrucu koru zaliti hladnim mlijekom.

Izmutiti slatku pavlaku i u nju dodati prethodno pošecerene višnje.

Žumanjke dobro umutiti sa 400 g šecera i u to dodati preraen margarin.

Skuhati pudinge od vanilije sa 2 kašike gustina i 2 kašike šecera u 8 dl vode. A na isti nacin skuhati i pudinge od jagode.

## **Savet**

Torta je pravljena u kalupu sa dva srca u duploj mjeri. Takodje se može kombinovati i sa pudingom od okolade.