

Lulina vocna torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 **kašika**šecera
- 4 žumanceta
- 12 **kašika** brašna

Za žuti fil:

- 8žumanaca
- 3 **kesice**pudinga vanila
- 300 gšecera
- 3 **kašike** brašna
- 1 lmleka
- 250 g margarina

I još:

- 3 dl slatke pavlake
- 300 g**Menaž** cokolade
- 4 **kašike**ulja
- 1,5 dl mleka

- **2 kesice**vanilin šecera

Za vocni fil:

- **700 g**voca po izboru
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga vanila
- **1 kesica**želatina

Priprema

Potrebno za 4 kore. Pekla sam u okruglom plehu 28 cm. Peku se 4 kore. Umutiti penasto 3 belanceta, dodati 3 kašike šecera, lagano umešati jedno žumance i 3 kašike brašna. Pleh obložiti masnim papirom i rasporediti smesu. Peci kratko 7 minuta na 200 stepeni. Na isti nacin ispeci još 3 kore. Svaku koru pofajtati sa malo mlakog mleka u kome je rastopljeno 2 kesice vanil šecera. Fil 1: Skuvati 700 g voca + 200 g šecera 5 minuta. Posebno razmuti 2 kesice pudinga od vanile i kesicu želatina u 1 dl vode. Sve uliti u voce i ukuvati. Fil 2: Umutiti 8 žumanaca, 3 kesice pudinga vanila, 3 kašike brašna, 2 kesice vanil šecera i 300 g šecera u 1 l mleka. Posebno umutiti 3 dl slatke pavlake. Otopiti 300 g cokolade sa 4 kašike ulja. U prohlauen žuti krem dodajte 250 g umucenog putera ili margarina. U prohlauen vocni fil dodajte 100 g umucenog putera ili margarina. Reajte kora, vocni fil, glazura od cokolade, stavite da se cokolada stegne, preko vanila krema, pa preko malo slatke pavlake...i tako u krug. Ako kremu radite sa puterom dodajte 1 kesicu želatina.

Savet

Predivna vona tortica. Ukrasite je po sopstvenom nahoenu. Od voa možete koristiti višnje, maline ili jagode.