Vocno cudo



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za I koru:

- **8**jaja
- **250 g**kristal šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**ulja

Za II koru:

- **10**bjelanjaka
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- **3 dl**hladnog mlijeka

Za I fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **500 g**kompota od višanja
- **3 kašike**šecera

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 preliti 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.