

Lulina vocna torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

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

Za žuti fil:

- **8**žumanaca
- **3 kesice**pudinga vanila
- **300 g**šecera
- **3 kašike** brašna
- **1** mleka
- **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 prohlaen žuti krem dodajte 250 g umucenog putera ili margarina. U prohlaen 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 nahoenju. Od voa možete koristiti višnje, maline ili jagode.