

Aurora



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 700 g šecera
- 2 čaše kisele pavlake
- 3 kašike kakaa
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 male šoljice ulja
- 250 g šlag krema
- 500 g višanja ili malina
- 1 čaša kisele vode

Priprema

Kora: 6 jaja umutiti, prvo belanca sa šecerom, dodati žumanca, pa dodavati brašno, prašak za pecivo, 3 kašike kakaa, 3 kašike vode, ulje.

Razliti u veliki pleh prethodno obložen hartijom za pecenje. Peci i od toga kada se ohladi napraviti 2 kore.

Vocni fil: višnje, 500 g šecera i čašu vode kuvati dok voće ne omekša. Vruc fil sipati na ohlažene kore.

Kada se ohladi umutiti 250 g šlag krema sa čašom kisele vode. Dodati 2 kisele pavlake i lagano viljuskom pomesati i filovati kore sa vocnim filom.