

Aurelio torta



Sastojci

Potrebno je:

- 18 jaja
- 9 pudinga od jagode
- 1,5 l gusti sok od jagode
- 1,5 margarin
- 150 g šecera u prahu
- 36 kašike šecera
- 200 g šlag od jagode

Priprema

Umutiti tri kore od po 6 belanca, 6 kašike šecera i jednog pudinga. Peci na 150 stepeni.

Za prvi fil: kuvati na pari 18 žumanceta, 18 kašike šecera.

Za drugi fil: skuvati 6 pudinga u 1,5 l soka od jagode.

Za treci fil: umutiti 1,5 margarin sa šecerom u prahu.

Sva tri fila spojiti kad se ohlade, pa filovati, kora, fil, šlag.

Ukrasiti tortu po želji.