

Ingrediencie

korpus: 9 vajec, 360 g kryštálového cukru, 360 g hladkej múky, 9 lyžíc oleja

plnka: dvojitá dávka [vanilkového krému](#)

d'alej: veľký ananášový kompót, rum, marmeláda, poťahovacia hmota

Postup

korpus: z bielkov a cukru ušľaháme tuhý sneh. Postupne vmiešavame žĺtka, olej. Nakoniec opatrne vmiešame múku. Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

Pripravíme si [vanilkový krém](#).

Vychladený veľký korpus trikrát prerežeme. Vzniknú nám štyri časti. Prvú časť pokvapkáme šťavou z kompótu, natrieme marmeládou, plnkou, poukladáme ananás. Priložíme druhú časť korpusu. Túto pokvapkáme šťavou, natrieme plnkou, poukladáme ananás, priložíme tretiu časť. Pokvapkáme šťavou, potrieme marmeládou, krémom, poukladáme ananás a priklopíme vrchnú časť. Krémom obtrieme vrch a boky torty a necháme v chlade stuhnúť. Marcipánom obtiahneme a ľubovoľne ozdobíme.

Torta Playboy

Piatok, 20 August 2010 15:52

