

Ingrediencie

veľký korpus: 9 vajec, 360 g kryštálového cukru, 300 g hladkej múky, 60 g kakaa, 9 lyžíc oleja

malý korpus: 4 vajcia, 160 g kryštálového cukru, 4 lyžíc oleja, 130 g hladkej múky, 30 g kakaa

plnka: trojitá dávka [čokoládového krému](#)

d'alej: veľký broskyňový kompót, marmeláda, poťahovacia hmota

Postup

veľký korpus: bielka vyšľaháme s cukrom do hustej peny. Postupne pridáme po jednom žĺtku, olej a nakoniec múku. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov. Tak isto pripravíme aj malý korpus.

plnka: [čokoládový krém](#)

Vychladený veľký korpus trikrát prerežeme. Vzniknú nám štyri časti. Prvú časť pokvapkáme šťavou z kompótu, natrieme plnkou marmeládou, plnkou, poukladáme narezané broskyne. Priložíme druhú časť korpusu. Túto pokvapkáme šťavou, natrieme marmeládou, plnkou, priložíme tretiu časť. Pokvapkáme šťavou, potrieme marmeládou, krémom a priklopíme vrchnú časť. Krémom obtrieme vrch a boky torty a necháme v chlade stuhnúť. Tak isto pripravíme aj malý korpus.

Po vychladnutí korpusy potiahneme marcipánom. Na veľký korpus položíme malý a ľubovoľne

ozdobíme.

