

Ingrediencie

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

plnka: dvojité dávkou [čokoládového krému](#)

ďalej: veľký jahodový 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.

plnka: [čokoládový krém](#)

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

