

## Ingrediencie

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

plnka: dvojité dávka [vanilkového krému](#)

ďalej: veľký jahodový kompót, rum, marmeláda, poťahovacia hmota

## Postup

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

Pripravíme si [vanilkový krém](#) .

Vychladnutý korpus dvakrát prerežeme. Prvú časť pokvapkáme rumom, natrieme marmeládou, krémom a poukladáme jahody. Priložíme druhý korpus a postup opakujeme. Nakoniec priložíme vrchný korpus a zvyšným krémom ponatierame vrch a boky torty. Necháme v chlade stuhnúť a obalíme marcipánom.

