

Ingrediencie

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

plnka: dvojité dávkou [čokoládového krému](#)

ďalej: rum, džem, veľký broskyňový kompót, poťahovacia hmota

Postup

korpus: bielka vyšľaháme s cukrom do bielej peny. Postupne vmiešavame žltka, olej a nakoniec múku zmiešanú s kakaom. Cesto vlejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

Pripravíme si [čokoládový krém](#) .

Vychladený korpus prerežeme na tri časti. Prvú pokvapkáme rumom, natrieme džemom, krémom a poukladáme narezané broskyne. Priložíme druhý korpus a postup opakujeme. Nakoniec priložíme vrchný korpus a zvyšným krémom natrieme vrch a boky torty. Necháme v chlade stuhnúť. Po vychladnutí potiahneme marcipánom a ľubovoľne ozdobíme.

Torta na birmovku

Piatok, 17 September 2010 11:40

