

## **Torta Panama**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **8** belanaca
- **5** žumanaca
- **8** kašikašecera
- **100-150** goraha
- **2** kašikekakaoa
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kašikabrašna
- **50** gtopljene cokolade
- **1** bocicaruma
- **1** tegladžema od kajsije

#### **Za fil:**

- **2** jajeta
- **3** žumanceta
- **500** ml mleka
- **50** ggustina
- **8** kašikašecera
- **1/2** margarina
- **200** gbele cokolade

## **Glazura:**

- **200 g** tamne cokolade
- **50 g** bele cokolade
- **5 kašikaulja**

## **Priprema**

Ispeci dve kore u plehu od šporeta. Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, zatim suve sastojke i na kraju uliti topljenu cokoladu. U pleh staviti papir za pecenje i izliti smesu. Peci na 180 stepeni. Ohladiti kore i preseći ih horizontalno da dobijete ukupno cetiri kore. Umutiti jaja, žumanca, šecer i gustin i dodati u prokljucalom mleku. U vruće dodati belu cokoladu i mešati da se cokolada otopi. Ohladiti fil i dodati margarin, sjediniti mikserom. Koru poprskati rumom, premazati džemom, preko staviti fil. Tako naslagati sledeće tri kore. Gotovu tortu preliti glazurom. Otopiti tamnu cokoladu i ulje na pari. Preko glazure naribati belu cokoladu.

## **Savet**