

## *Ivanina \*Panama\* torta*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** jaja
- **200 g** šecera
- **200 g** istopljene crne cokolade za kuvanje
- **2 kašike** mlevenih oraha ili lešnika
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** neskvika (kakao prah)

#### **Za krem:**

- **4** jajeta
- **200 g** bele cokolade za kuvanje
- **180 g** prah šecera
- **250 g** margarina

#### **I još:**

- **700 g** marmelade za premazivanje kora

#### **Za fil:**

- **4** krema cokoladnog
- **2** krema belog

## **Priprema**

Razdvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih postepeno dodajući šećer, a onda i jedno po jedno žumance. Kad je smesa umucena dodati istopljenu čokoladu i prethodno promešano brašno, neskvik i mlevene orahe, pa dodati smesi i blago promešati. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 180 C pola sata.

Pecenu koru podeliti na tri jednaka dela kao trake i svaku premazati marmeladom.

Za krem na pari skuvati jaja sa šećerom i belom čokoladom. Ohladiti pa spojiti sa umucenim margarinom istopljenim na sobnoj temperaturi.

Filovati kore. Ovo su mere za šnit, a ako želite veću tortu duplirajte količinu sastojaka.

Ukrasiti tortu šlagom.

## **Savet**

Ako vam se krem uini reim ne brinite posle sjedinjenja sa margarinom sve bude ok.