

Roendanska panj torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 5 belanaca
- 9 kašikašecera
- 2 kašikeulja
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikeprezli
- oko 150 geurokrema
- oko 150 gseckanih oraha

Za fil:

- 4 kesicepudinga od vanile
- 12 kašikašecera
- 1,1 mleka
- 10 žumanaca
- 1 margarin
- 5 kašikašecera u prahu
- 200 g bele cokolade
- 100 g crne cokolade

I još:

- **50 g**belog šlag krema
- **50 ml**vode ili mleka
- **po potrebi**kakaoa

Priprema

Kora: Tepsiju velicine 26 dobro podmazati margarinom po dnu i stranicama, pa staviti seckane orahe. Belanca umutiti sa šećerom (prvo samo belanca, pa postepeno dodavati šećer), i kad budu cvrsto umucena dodati ulje i prezle izmešane sa brašnom, i mutiti kratko na najmanjoj brzini, samo koliko da se izmeša. Smesu preruciti u tepsiju i peci na 180 stepeni 17-20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi, pa preruciti na poslužavnik tako da orasi budu gore. Na ovaj nacin ispeci još jednu koru. Kad se kore prohlade preliti ih sa po 15 kašika mleka i premazati eurokremom. Fil: Prah za puding izmešati sa šećerom i od 1,1 l mleka odvojiti malo i razmutiti da nema grudvica, a ostatak uliti u šerpu, staviti na šporet da se zagreva i dodati mu žumanca, pa lepo izmešati da se žumanca razbiju u mleku. Kad mleko bude vrelo, dodati mu razmucen puding, smanjiti temperaturu i skuvati, pa ostaviti da se hladi. Margarin umutiti sa šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding i lepo umutiti da se sjedini. Od ovog fila odvojiti otprilike cetvrtinu i u taj deo dodati otoplenu crnu cokoladu, a u ostatak fila dodati otoplenu belu cokoladu. Filove staviti u frižider na pola sata da se malo stegnu. Zatim na jednu koru naneti polovinu žutog fila, pa preko njega staviti drugu koru i na nju naneti preostali žuti fil. Tamni fil iskoristiti za premazivanje stranica torte. Šlag kremu umutiti sa vodom/mlekom i dodati malo kakaoa i premazati tortu odozgo, i neka ostane kašika-dve ovog šlaga u koji treba dodati još kakaoa i špricom sa malim otvorom iscrtati godove. Viljuškom išarati tortu sa strane, tj. "koru panja". Ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Ovo nije panj torta koju svi znamo, ni ukusom ni izgledom, mada meni ta torta ne lii na pravi panj nego na oboreno stablo. :) Zato sam za tatin i moj roendan napravila tortu koja stvarno lii na panj. :)