

Mali panj (Panj torta)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **2** kašike brašna
- **125** gmlevenih oraha
- Za fil:
- **4**jajeta
- **250** g šecera
- **100** g Menaž cokolade
- **250** g putera

Za grilijaš:

- **150** g šecera
- **125** gmlevenih oraha

Priprema

Šecer sipati u šerpu pa zagrevati na umerenoj temperaturi dok se ne karamelizuje. Ne mešati šecer vec samo povremeno protresti šerpu. Kad se sav šecer istopio dodati mlevene orahe i pomešati. Topao grilijaš razliti u podmazanu tepsiju i sacekati da se ohladi. Izlomiti i samleti u blenderu ili vodenici, (najbolje je grilijaš spremiti dan dva ranije da ne oduzima vreme).

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje (dve kašike) šecera. Posebno umutiti žumanca sa

preostalim šecerom (cetiri kašike). Sjediniti belanca i žumanca, pa dodati mlevene orahe i brašno i polako varjacom sjediniti sastojke. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 15 minuta dok ne porumeni. Pecenu vrucu koru umotati u vlažnu krpu.

Fil: Sjediniti jaja i šecer pa kuvati na pari dok se ne zgusne. Pri kraju dodati cokoladu i kuvati dok se cokolada ne rastopi. U ohlaeni fil dodati umucen puter, i mešanjem sjediniti. Gotov fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati grilijaš i promešati. Odmotati koru i premazati filom sa grilijašom i urolati. Rolat iseci na dva kosa dela i formirati grane panja. Formiran panj premazati filom bez grilijaša. S gornje strane išarati viljuškom, pa posuti cokoladnim mrvicama.

Savet