# *Panj torta na moj nacin*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Za biskvit:**

- **3**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5 kašika**vruce vode
- **100 g**brašna
- **50 g**gustina
- **1 kesica**praška za pecivo

**Za *koru*:**

- **200 g**cokolade

**Za fil:**

- **5 kašika**pekmeza od kajsija
- **5 kašika**eurokrema

**Za premazivanje pre stavljanja:**

- **5 kašika**eurokrema

## Priprema

Moja Panj torta onako na moj nacin sa improvizacijama. :) Za Biskvi U zdelu staviti: 3 jaja, 4 kašike šecera + 1 vanilija sve dobrooooo izmiksati, potom dodati 5 kašika vruce vode, 100 gr brašna, ako dodajte kakao kao ja, stavila sam 2 kašike..... brašno smanjite. 50 gr gustina, 1 prašak za pecivo. Sve lagano izmešati kašikom. Rerna na 180 peci na pek papiru u tepsiji velicine 30x38 (to je ona iz rerne) oko desetak minuta. 200 gr cokolade iskidati i staviti u šerpicu, otopiti na pari. U tepsiju staviti papir za pecenje i izliti cokoladu, ne ravnati cokoladu, cokolada ne sme biti retka, sacekajte da se malo ohladi, da možete crtati po njoj. sa cackalicom i viljuškom, koja izigrava "koru" drveta. Ostaviti na hladno da se cokolada ohladi. Skinuti sa papira. Izlomiti cokoladu. Pecen biskvit staviti na kuhinjsku krpu, skinuti pek papir, urolati i ostaviti da se ohladi. Hladan biskvit filovati. :) Posto mi je rei pemez odvojila sa 5 kešika u šerpicu i stavila gustina, Na šporet i kad je prokuvalo on se zgusnio. Ostavila sam da se ohladi. Biskvit lagano odmotajte, premažite sa pekmezom, ne jako debelo, potom sa eurokremom i ponovo urolajte. Jedan manji deo rolata ukoso osecite i stavite uz veci deo. Sve premažite sa eurokremom i slažite izlomljenu cokoladu. Ovo sve možete raditi i sa nekim filom po želji. Dodatno ukrasite.

## Savet