Panama torta



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 150 g šecera
- 150 g urmi
- 50 g brašna
- 3 rebra cokolade

Nadev:

- 150 g maslaca
- 150 g šecera
- 2 rebra cokolade
- 2 žumanca

Glazura:

- 100 g cokoiade
- 50 g maslaca

Priprema

Penasto umutiti žumanca i šecer, dodati mlevene urme, brašno, narendisanu cokoiadu i na kraju cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu i peci na umerenoj temperaturi.

U meuvremenu za nadev umutiti maslac sa šecerom, dodati rastopljenu cokoiadu i žumanca. Mutiti dok masa ne postane penasta.

Pecenu i ohlaenu tortu preseci na tri dela i filovati pripremljenim nadevom.

Za glazuru rastopiti maslac i cokoladu na pari pa preliti preko torte.