

Panj torta



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 120 g mlevenih oraha
- 1 kašika oštrog brašna
- 1 štangla cokolade

Fil:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 250 g butera
- pola štangle cokolade

Grilijaš:

- 150 g oraha
- 150 g šecera

Priprema

Od 7 belanaca umutiti cvrst sneg a zatim postepeno dodavati šecer, pa žumanca i mutiti dok se žumanca dobro ne umute. Na kraju u masu umešati mlevene orahe, brašno i jednu štanglu rastopljene cokolade, masu sipati u veci i dobro podmazani pleh i peci na umerenoj temperaturi. Vrucu tortu staviti na masnu hartiju i uviti je kao rolat.

Fil: uz neprestano mešanje na pari kuvati cela jaja sa šećerom. Kada se zgusne i malo prohladi, umešati buter.

Grilijaš: šećer staviti da se karameliše u jednoj šerpi i cim porumeni dodati orahe i mešati dok se ne sjedine sa karamelisanim šećerom. Sipati ih na jedan tanjir i kada se ohlade istucati ih u avanu, ali ne suviše sitno.

Od pripremljenog krema odvojiti jednu trećinu i umešati je u grilijaš. Ovim filovati rolat. U preostali deo krema umešati pola table rastošvene čokolade. Krajeve rolata iseci ukoso i staviti ih duž rolata s jedne i druge strane, da bi se dobio oblik panja. Preostalim kremom preliti ceo rolat i viljuškom napraviti šare nalik na koru drveta.