

Ivanina *Panama* torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8** jaja
- **200 g** šecera
- **200 g** istopljene crne čokolade za kuvanje
- **2 kašike** mlevenih oraha ili lešnika
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** neskvika (kakao prah)

Za krem:

- **4** jajeta
- **200 g** bele čokolade za kuvanje
- **180 g** prah šecera
- **250 g** margarina

I još:

- **700 g** marmelade za premazivanje kora

Za fil:

- **4** kreme čokoladnog
- **2** kreme belog

Priprema

Razdvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih postepeno dodajući šećer, a onda i jedno po jedno žumance. Kad je smesa umucena dodati istopljenu čokoladu i prethodno promešano brašno, neskvik i mlevene orahe, pa dodati smesi i blago promešati. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 180 C pola sata.

Pecenu koru podeliti na tri jednaka dela kao trake i svaku premazati marmeladom.

Za krem na pari skuvati jaja sa šećerom i belom čokoladom. Ohladiti pa spojiti sa umucenim margarinom istopljenim na sobnoj temperaturi.

Filovati kore. Ovo su mere za šnit, a ako želite veću tortu duplirajte količinu sastojaka.

Ukrasiti tortu šlagom.

Savet

Ako vam se krem uini reim ne brinite posle sjedinjenja sa margarinom sve bude ok.