

## ***Mali panj (Panj torta)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 125 gmlevenih oraha
- Za fil:
- 4jajeta
- 250 gšecera
- 100 gMenaž cokolade
- 250 gputera

#### **Za grilijaš:**

- 150 gšecera
- 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 promešati. 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 šećerom (četiri kašike). Sjediniti belanca i žumanca, pa dodati mlevene orahe i brašno i polako varjacom sjediniti sastojke. Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 15 minuta dok ne porumeni. Pecenu vruću koru umotati u vlažnu krpnu.

Fil: Sjediniti jaja i šećer pa kuvati na pari dok se ne zgusne. Pri kraju dodati cokoladu i kuvati dok se cokolada ne rastopi. U ohla?eni 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**