

Panj torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Prva kora:

- 1 jaje
- 1 čaša (od jogurta) šešera
- 1 čaša (od jogurta) brašna
- 2 kašike kakao
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 čaše (od jogurta) ulja
- 1/2 čaše (od jogurta) mleka

Druga kora:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil I:

- **200 g**malina
- **2 kašike**šecera
- **300 ml**slatke pavlake

Fil II:

- **8**jaja
- **100 g**šecera
- **150 g****Menaž** **cokolade**
- **250 g**margarina

Priprema

Izmutiti sastojke za prvu koru pa staviti u okrugli pleh da se pece.

Staviti maline i šećer u šerpicu pa na srednjoj temperaturi kuvati oko 5 minuta. Mešati sve vreme da se maline raspadnu. Tako vruće preliti preko pecene kore, zatim ostaviti da se malo ohladi.

Izmutiti slatku pavlaku pa je rasporediti preko ohlaenih malina.

Sada skuvati fil: Izmutiti 8 jaja sa 100 gr šecera pa preruciti u šerpu za kuvanje na pari. Dodati izlomljenu cokoladu i kuvati na pari oko 15 minuta. Kad je gotovo skloniti fil da se ohladi. Kad se ohladio sjediniti ga sa izmucenim margarinom.

Izmutiti 8 belanaca sa 8 kašika šecera, dodati 8 žumanaca i na kraju 8 kašika brašna i prašak za pecivo. Od ove smese ispeci tri kore u cetvrtastom plehu i jednu u okruglom (u isti onaj u kom se pekla prva kora). Kore treba da budu tanke kao za Doboš tortu.

Kada su se kore ispekale, onu okruglu staviti na tortu preko slatke pavlake. Namazati koru u tankom sloju sa cokoladnim filom.

One tri cetvrtaste kore premazati filom. Zatim ih izrezati na trake širine 2 cm. Sada svaku traku uvijati (kao pužice) u krug preko okrugle kore koja je namazana filom. I tako spajati trake u krug da izgleda kao godovi na panju. Sa ostatkom fila namazati tortu sa strane i malo išarati viljuškom da izgleda kao kora drveta.

Savet

Torta lepše izgleda nego na slici, ja sam slikala uvee pa mi slika i nije baš najbolja.