

Panj torta (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 120 gmlevenih oraha
- 1 kašikaoštrog brašna
- 100 gcokolade za kovanje

Za fil:

- 4 jajeta
- 250 gšecera
- 250 gmaslaca
- 100 gcokolade za kovanje

Za grilijaš:

- 150 gšecera
- 150 gmlevenih oraha

Priprema

Kora: Od sedam belanaca umutiti cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Zatim dodati žumanca i na kraju umešati mlevene orahe, brašno i rastopljenu cokoladu. Sipati smesu u pleh (od rerne) obložen papirom za pecenje, pa ubaciti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peci desetak minuta. Vrucu koru uviti u rolat zajedno sa

papirom i ostaviti da se ohladi.

Fil: Umutiti jaja i šećer pa staviti da se kuva na pari. Kada se zgusne fil, ostaviti da se potpuno ohladi. U hladan fil umešati maslac. Od fila odvojiti 1/3, pa u to dodati izlomljeni grilijaš, a u ostatak umešati rastopljenu čokoladu. Grilijaš: Šećer otopiti na srednjoj temperaturi, pa kada porumeni umešati orahe. Na tanjir podmazan maslacom istresti gotov grilijaš i ostaviti da se ohladi. Hladan grilijaš izlomiti čekićem za meso.

Filovanje: Rolat pažljivo odmotati i premazati filom sa grilijašom. Odseci krajeve rolata ukoso, pa složiti sa jedne i druge strane rolata. Ostatom fila u koji smo dodali otopljenu čokoladu, premazati citav rolat i praviti šare viljuškom.

Savet