

Panj torta (4)



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- **6 kašike**šecera
- **6 kašike**brašna
- **125 gm**levenih oraha
- Za fil:
- 4jajeta
- **250 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **250 g**putera
- Za grilijaš:
- **150 g**šecera
- **125 gm**levenih 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 spremi dan dva ranije da ne oduzima vreme. Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje (dve kašike) šecera. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom (cetiri kašike). Sjediniti belanca i žumanca, pa dodati mlevene orahe i brašno i polako varjacom sjediniti sastojke. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 15 minuta, dok ne porumeni. Pecenu vrucu koru umotati u vlažnu krpku. Fil: Sjediniti jaja i šecer, pa kuvati na pari dok se ne zgusne. Pri kraju dodati cokoladu i kuvati dok se cokolada ne rastopi. U ohlaen 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