

Panj torta



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 50 g cokolada za kuvanje (menaž)

Fil:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 220 g margarina
- 80 g cokolade za kuvanje (menaž)

Grilijaš:

- 150 g krupnije mlevenih oraha
- 150 g šecera

Priprema

Otopiti cokoladu na pari i ostaviti da se ohladi. Odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom umutiti belanca i šećer u cvrst sneg. Dodavati jedno po jedno žumance. Kašikom umešati mlevene orahe, brašno i ohladjenu cokoladu.

Sipati u dobro podmazan pleh 33x33 i peci na umerenoj temperaturi. (ja sam koristila pleh iz rerne okrenut naopako, jer se lakše vadi kora).

Za fil: Umutiti mikserom jaja i šećer i kuvati na pari, neprestano mešajucu, da se malo zgusne. U prohladjenu smesu umešati na listice sećkan margarin.

Za grilijaš: Staviti šećer da se karameliše i cim malo porumeni, dodati krupnije melevene orahe. Mešati koji minut da se lepo sjedini. Izruciti na nauljen tanjir. Kada se ohladi odvajati komade, stavljati na dasku i tuckom drobiti, ali ne previše sitno (ovo je za one koji nemaju avan, kao što sam i ja).

1/3 prohladjenog krema, pomešati sa grilijašem i time filovati koru. Uviti u rolat.

U preostali deo krema umešati na pari otopljenu i ohladjenu cokoladu. Ovim kremom ce se premazati rolat, a prethodno krajeve rolata, iseci ukoso i staviti sa jedne i druge strane rolata da izgleda kao panj. (vidi sliku).

Premazati filom od cokolade, malo precij viljuškom po filu, da dobije fine crtice kao kora od drveta i posuti sa malo šećera u prahu.