

Panj torta (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore (x2):

- **4** jajeta
- **4** kašika šecera
- **4** kašika brašna

Fil I:

- **400** ml mleka
- **5** kašika šecera
- **4** kašike gustina
- **250** g margarina
- **150** g prah šecera
- **200** g cokolade za kuvanje

Fil II:

- **250** g mlevenih oraha
- **100** ml vrelog mleka

Priprema

Kora: odbojiti žumanca od belanaca pa belanca sa šecerom umutiti u cvrst sneg zatim dodati jedno po jedno žumance i umutiti. Na kraju dodati brašno i orahe pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru staviti na mokru krpu pa pomocu krpe

uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Na isti nacin pripremiti i drugu koru.

Fil I: odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti gustin, ostatak staviti sa šećerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šećerom pa sjediniti sa ohladjen filom, zatim dodati cokoladu otopljenu na pari i sve dobro sjediniti.

Fil II: orahe preliti sa vrel mlekom, dobro izmešati i ostaviti da se ohladi pa sjediniti sa prvim filom. Kore premazati sa filom pa opet uviti u rolate. Od jednog roleta formirati stablo, a drugi rolat iseci na 2 ili 3 dela pa formirati grane. Tortu ukrasiti po želji.

Savet