

## **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 čokolade 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 zagrejanjoj 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 šecerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šecerom 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 rolata formirati stablo, a drugi rolat iseci na 2 ili 3 dela pa formirati grane. Tortu ukrasiti po želji.

## **Savet**