

Panj torta

Idealna poslastica kojom možete pokazati dragoj osobi koliko je volite!

24 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 150 Min.



Sastojci:

Patišpanj:

- 6 jaja
- 6 kašika/e šećera
- 4 kašika/e pšeničnog griza T400
- 4 kašika/e mekog brašna T400
- 0,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
- 1 kašika Dr. Oetker Kakao
- 2 kašika/e tople vode
- 2 kašika/e ulja

Fil:

- 300 ml hladnog mleka
- 1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom vanile
- 1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
- 75 g šećera u prahu
- 200 g maskarpone sira
- 200 ml slatke pavlake
- 300 g višanja

Dodatno:

- 300 ml hladnog mleka
- 1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom čokolade
- marmelada od kajsija
- kokosovo brašno
- jestive boje - zelena, zlatna i braon

1 Za 2 patišpanja prečnika 22 cm:

U sud sipajte belanca i postepenim dodavanjem šećera mikserom umutite u čvrst šam. Dodajte žumanca i nastavite sa mućenjem. Nakon toga dodajte ulje i toplu vodu. Promešajte. Posebno sjedinite pšenični griz, brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Dodajte prethodnoj smesi i špatulom lagano promešajte da se sve lepo sjedini. Sipajte u dva kalupa prečnika 22 cm i pecite na 180 °C oko 20-22 minuta ili zavisno od vaše rerne.

2 Fil:

U sud sipajte hladno mleko i dodajte fil za tortu sa ukusom vanile. Mutite mikserom najmanjom brzinom oko pola minuta, a zatim najvećom brzinom oko 3 minuta. Dodajte aromu vanile, mascarpone sir, šećer u prahu i još malo umutite. Na kraju sipajte slatku pavlaku i mikserom mutite dok ne dobijete odgovarajuću gustinu.

- 3 Patišpanje podelite na pola tako da dobijete 4. Na tacnu stavite prvi patišpanj. Premažite marmeladom, pa preko premažite trećinom fila. na fil stavite višnje i blago ih pritisnite u fil. Stavite drugi patišpanj. Premažite marmeladom, filom i stavite višnje. Stavite i treći patišpanj i ponovite premazivanje i filovanje. Na kraju stavite i poslednji patišpanj.

Nožem isecite tortu kako je prikazano [u videu](#), a taj isečeni deo stavite. Dodajte kašiku marmelade od kajsija i mleveni keks onoliko koliko je potrebno da dobijete gušću smesu kojom možete da oblikujete. Stavite na mesta koja nisu isečena i oblikujte koren.

4 Dekorisanje:

U sud sipajte hladno mleko i dodajte fil za tortu sa ukusom čokolade. Mutite mikserom najmanjom brzinom oko pola minuta, a zatim najvećom brzinom oko 3 minuta.

- 5 Premažite tortu sa svih strana, kao i tacnu na kojoj se nalazi. Za mahovinu stavite kokos brašno u kesu za zamrzivač, dodajte malo zelene boje za torte i kolače i trljajte da se kokos oboji.
- 6 Iscrтайте godove na panju, dodajte mahovinu od kokosa, pečurke, itd i obavezno "urežite" inicijale voljene osobe ili "volim te".

Ohladite pre posluženja.