



# Božićni panj

🕒 80–90 Min   

## Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 170°C. Lim za pečenje dimenzija 35x25 cm obložite papirom za pečenje kojeg lagano namastite i posipajte brašnom.
- 2 U zdjeli pomiješajte brašno, kakao, prašak za pecivo i sol. Odvojite žumanjke i bjelanjke. Mikserom miksajte bjelanjke s prstohvatom soli dok se ne formira mekani šlag. Dodajte 20 šećera pa nastavite miksato dok se ne formira čvrsti šlag. Ostavite sa strane.
- 3 U drugoj zdjeli miksajte žumanjke i ostatak šećera dok ne postanu svijetli i gusti, oko 3-4 minute. Dodajte ulje i miksajte 30 sekundi.
- 4 Špatulom lagano umiješajte polovicu bjelanjaka pa dodajte polovicu prosijanih suhih sastojaka. Nježno sjedinite špatulom te dodajte ostatak suhih sastojaka i sjedinite. Dodajte ostatak bjelanjaka i lagano miješajte dok se potpuno ne sjedine i dok nema vidljivih tragova bjelanjaka.
- 5 Ravnomjerno rasporedite smjesu u pripremljeni kalup i stavite u pećnicu. Pecite 10-12 minuta (provjerite čačalicom), ali pazite da ne prepečete biskvit.
- 6 Stavite čistu kuhinjsku krpu na ravnu površinu i pospite je šećerom u prahu. Pažljivo preokrenite pečeni biskvit na krpu, skinite papir za pečenje o polako zarolajte kolač zajedno s kuhinjskom krpom. Ostavite kolač da se potpuno ohladi zamotan u krpu.
- 7 U zdjelu dodajte vrhnje za šlag, šećer i kakao prah pa miksajte na srednje jakoj brzini dok se ne formira mekani šlag, oko 2-3 minute. Dodajte mascarpone i miksajte dok ne dobijete čvrsti šlag.
- 8 Pažljivo odmotajte ohlađeni biskvit i rasporedite kremu u ravnomjernom sloju. Pažljivo ponovno zarolajte biskvit (bez krpe) pa zamotajte roladu u plastičnu foliju i stavite u hladnjak na najmanje 1 sat.
- 9 Za ganache nasjeckajte čokoladu pa je stavite u zdjelu. Zagrijte vrhnje dok ne počne lagano kuhati, a zatim ga prelijte preko čokolade. Ostavite da odstoji 2-3 minute pa miješajte dok se čokolada potpuno ne otopi. Ostavite da se ohladi 30 minuta kako bi se zgusnulo.
- 10 Izvadite roladu iz hladnjaka i stavite je na pladanj za posluživanje. Prerežite roladu na pola, pa jednu polovicu još dijagonalno na pola. Uzmite jedan komad kraće rolade i pričvrstite ga na sredinu rolade kako bi nalikovao grani. Drugi komad stavite sa strane rolade i pričvrstite ga čačalicom. Po roladi rasporedite ganache pa vilicom napravite linije nalik kori.
- 11 Po želji ukasite ušećerenim brusnicama, ružmarinom, meringa šampinjoni, cimetom i šećerom u prahu pa poslužite.

## Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za biskvit:

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 4 kom       | Jaja                    |
| 100 g       | Šećera                  |
| 40 ml       | Ulja                    |
| 80 g        | Oštrog brašna           |
| 20 g        | Kakaa                   |
| 0.5 žličice | Praška za pecivo        |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol            |
|             | Šećer u prahu, za posip |

### Za kakao kremu:

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 150 ml    | Vrhnja za šlag          |
| 1 žlica   | Kakaa                   |
| 2 vrećice | ♦ Bourbon Vanilin Šećer |
| 180 g     | Mascarpone sira         |

### Za ganache:

|       |                |
|-------|----------------|
| 150 g | Tamne čokolade |
| 135 g | Vrhnja za šlag |

### Za dekoraciju:

Ušećerene brusnice i ružmarin  
Meringa šampinjoni  
Šećer u prahu  
♦ Cimet u kori

