

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 čačkalicom), 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 čačkalicom. Po roladi rasporedite ganache pa vilicom napravite linije nalik kori.
11. Po želji ukrasite ušećerenim brusnicama, ružmarinom, meringa šampinjonima, 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