

Božićni panj sa kokosom i čokoladom



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 5 jaja (srednje veličine, po mogućnosti domaćih)
- 180 g šećera (ili po želji)
- 100 ml ulja
- 100 ml jogurta (sobne temperature)
- 130 g brašna (meko, glatko)
- 20 g tamnog kakaoa
- 10 g praška za pecivo
- prstohvat soli

Fil:

- 300 ml mlijeka
- 40 g pudinga slatko vrhnje
- 80 g šećera (ili po želji)
- 80 g kokosovih ljuspica (brašna)
- 60 g maslaca

Ganache:

- 300 ml vrhnja za šlag
- 200 g mliječne čokolade
- 120 g čokolade za kuhanje

Izrada:

Fil:

Prvo pripremiti fil. Malo mlijeka odvojiti i pomiješati sa pudingom i šećerom, a ostatak zagrijati u odgovarajućoj šerpici. Zakuhati krem u vreloom mlijeku, uz stalno miješanje. Površinu krema prekriti prozирnom folijom i ostaviti na hlađenje. Ohlađen krem izmiksati. Dodati maslac i ponovo izmiksati. Na kraju umiješati i kokosove ljuspice i sve sjediniti.

Biskvit:

Pripremiti pleh dimenzija 42x32 cm (ili neki drugi iste površine). Podmazati masnoćom (maslac ili margarin) i zalijepiti na dno papir za pečenje dimenzija dna pleha (na stranice pleha ne lijepiti papir). Rernu uključiti na 150 °C da se zagrijava. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i u palstičnoj posudi prvo izmiksati bjelanjke sa prstohvatom soli u čvrst snijeg, a zatim u drugoj posudi miksati žumanjke sa šećerom dok smjesa ne posvijetli. Dodati ulje i jogurt sobne temperature, kratko promiješati, a zatim dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao i sve još malo izmiksati najmanjom brzinom. U smjesu žumanjaka lagano špatulom u nekoliko navrata umiješati i umućen snijeg od bjelanjaka (lagano prevrtati kako bi smjesa ostala vazdušasta). Smjesu izliti u i peći na 150 °C 20 minuta, a zatim pojačati temperaturu na 180 °C i peći još oko 6-7 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni, bitno je da biskvit ne prepečete kako bi se mogao lijepo zarolati). Pečen biskvit izvaditi iz rerne, prekriti papirom za pečenje i krpom. Nakon 5 minuta nožićem lagano proći po ivicama kako bi se biskvit odvojio od stranica pleha, zatim ga zajedno sa papirom odozgo pažljivo prevrnuti na radnu površinu. Ostaviti još tri minuta tako, a zatim pažljivo odlijepiti papir za pečenje, ostaviti ga na biskvitu i zarolajte zajedno sa oba papira (i sa gorenje i donje strane imate papir za pečenje).

Prohlađen biskvit odrolajte, odstranite gornji pek papir, ravnomjerno premažite filom i zarolajte tako da dužina rolata bude duža stranica (42 cm). Rolat umotati u pek papir i prozирnu foliju i zapakovati kao bombonu kako bi se formirao pravilan oblik. Ohladite nekoliko sati u frižideru.

Ganaš krem pripremiti kad je rolat ohlađen...U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokolade; preliti vrhnjem za šlag i zagrijavati na umjerenoj vatri dok se sva čokolada ne istopi. Ohladite smjesu.

Ohlađen rolat izrežite na 2 ili 3 dijela različitih dužina kako bi formirali karakterističan oblik panja (ili grane). Premažite ganašom i čačalicom formirajte šare koje asociraju na koru drveta. Ukrasite po želji (grančice bora, lavande, božikovina, pečurke od fondana, kokos, itd.)

Prijatno!