

Božićni jaffa panj



Potrebni sastojci:

Jaffa fil:

- 400 ml punomasnog mlijeka
- 60 g Dr. Oetker special pudinga za jaffa kolač
- 100 g šećera (ili po želji)
- 60 g maslaca

Biskvit:

- 5 jaja (L veličina)
- prstohvat soli
- 180 g šećera
- 100 ml ulja
- 100 ml tečnog jogurta (sobne temperature)
- 130 g brašna (meko, glatko)
- 15 g Dr. Oetker kakaoa za kolače
- 10 g Dr. Oetker praška za pecivo

Ganache:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 100 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje
- 100 g gotovog jaffa fila

Dekoracija:

- kriške sušene narandže
- ukrasi od fondanta i listića badema
- božikovina i crvene ribizle

Izrada:

Jaffa fil:

Prvo pripremiti fil. Malo mlijeka odvojiti i pomiješati sa pudingom i šećerom, a ostatak zagrijati u odgovarajućoj šerpici. Zakuhati puding u vrelom mlijeku, uz stalno miješanje. Površinu krema prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. Ohlađen krem izmiksati. Dodati maslac sobne temperature i ponovo izmiksati.

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. 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 silikonskom špatulom u nekoliko navrata umiješati i umućen snijeg od bjelanjaka (lagano prevrtati kako bi smjesa ostala vazdušasta).

Biskvit 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 rene i nakon 5 minuta nožićem lagano proći po ivicama kako bi se biskvit odvojio od stranica pleha, zatim ga pažljivo prevrnuti na čist pek papir na radnoj površini. Ostaviti još tri minuta tako, a zatim pažljivo odlijepiti i odstraniti papir za pečenje na kome se biskvit pekao pa zarolati zajedno sa pek papirom, umotati u krpu i ostaviti da se ohladi.

Prohlađen biskvit odrolajte, ravnomjerno premažite filom (100 g fila odvojite za ukrašavanje) i zarolajte tako da dužina rolata bude duža stranica (42 cm). Rolat umotati u prozimu foliju i zapakovati kao bombonu (pogledati slike pripreme) kako bi se formirao pravilan oblik. Ohladite nekoliko sati u frižideru.

Ganaš krem pripremiti kad je rolat ohlađen...U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokolade; preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj vatri dok se sva čokolada ne istopi. Ohladiti smjesu, a zatim dodati i 100 g jaffa fila i sve lagano promiješati ručno silikonskom špatulom.

Ohlađen rolat izrežite na 2 dijela različitih dužina kako bi formirali karakterističan oblik grane drveta (pogledati slike pripreme). Premažite ganašom i špatulom ili viljuškom formirajte šare koje podsjećaju na koru drveta. Ukrasite kriškama sušene narandže, crvenim ribizlama, božikovinom i ukrasima od fondana.

Prijatno!