


# Čokoladni panj s kavom i rumom

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

### Za kremu:

100 g šećera u prahu  
200 g mascarpone sira  
2,5 dl vrhnja za šlag  
vanilija

### Za biskvit:

maslac za premazivanje  
35 g kakao praha  
2 g instant kave  
Sol  
15 g brašna  
4 jaja  
100 g šećera  
Ekstrakt vanilije  
Šećer u prahu  
1 žlica ruma

### Za čokoladni premaz:

180 g vrhnja za šlag  
180 g tamne čokolade



Pomiješajte mascarpone, vaniliju i šećer pa mu dodajte šlag. Miksajte dok niste dobili čvrstu kremu. Ostavite da se ohladi.

Pećnicu zagrijte na 200°C. Premažite pleh maslacem, prekrijte papirom za pečenje pa premažite i papir.

Pomiješajte kakao, instant kavu, sol i brašno pjenjačom dok nisu potpuno homogeni.

Jaja sobne temperature miksajte sa šećerom dok niste dobili potpuno prozračnu i svijetlu smjesu i dodajte žličicu ekstrakta vanilije. Umiješajte suhe sastojke mikserom u tri navrata. Rasporedite na papiru za pečenje i pecite 10 minuta. Još topao biskvit pošećerite šećerom u prahu i zamotajte u roladu uz pomoć papira za pečenje.

Kad je rolada rashlađena odmotajte je, poprskajte biskvit s dvije žličice ruma pa nadjenite kremom i ponovno zarolajte. Ostavite u hladnjaku 2 h da se stisne.

Prelijte nasjeckanu čokoladu kipućim vrhnjem te promiješajte nakon par minuta. Kada se rashladi dobro promiješajte pa nanesite na ohlađenu roladu koju ste odrezali pod kutom i spojili tako da izgleda kao da se panj grana.

Ukrasite kakaom i šećerom u prahu. Dobar tek!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

