



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 pjenjačem 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

