

okoladni panj



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Prvi fil:

- 200 ml vode
- 200 g šecera
- 100 g kakao praha
- 100 g čokolade

Za patišpanj:

- 9 belanaca
- 225 g šecera
- 3 kašike prezli
- 3 kašike brašna
- 3 kašike prvog fila
- 1/2 mleka

Drugi fil:

- 1/2 mleka
- 7 kašika šecera
- 9 žumanaca
- 3 kašike brašna
- 3 kašike gustina pomešan sa vodom
- ostatak prvog fila
- 1 margarin

Priprema

Za prvi fil pomešati 200 ml vode, 200 g šecera, 100 g kakao praha i 100 g čokolade. Kuvati 5 minuta dok se ne zgusne.

Za patišpanj: Umutiti 9 belanaca sa 225 g šecera. Dodati 3 kašike prezli, 3 kašike brašna i 3 kašike prvog fila. Peci patišpanj u velikom plehu 20 minuta na 150 stepeni.

Za drugi fil prokuvati pola litre mleka sa 7 kašika šecera, pa u to dodati umucena 9 žumanca, 3 kašike brašna i 3 kašike gustina pomešanog sa vodom. U to dodati prvi fil pa pustiti da se ohladi. Kada se ohladi pomešati sa celim umucenim margarinom.

Patišpanj preliterati vrećom pre filovanja. Iseci 1/4 patišpanja i ostaviti sa strane. Ostatak patišpanja premazati filom i uviti u rolat. 1/4 patišpanja koju ste isekli takoe premazati filom, uviti u rolat i jednu stranu blago iseci ukoso. Ostatakom fila premazati rolat odozgo. Staviti rolat na poslužavnik pa manji rolat uz njega sa strane, tako da oblikuje panj. Uzeti viljušku ili nož i praviti brazde po filu tako da obrazujete koru drveta.

Savet

Po želji umutiti šlag i nafilovati pored rolata kako bi imitirao sneg i postaviti figurice po želji da bi sve interesantnije izgledalo.