

## Božićni panj + Božićni party :)

[Danas za vas jedan tradicionalni Božićni recept](#) :) Božićni panj se tradicionalno pravi u Belgiji i Francuskoj uoči Božića i predstavlja cijepanice koje se pale u kaminu da bi se dobi taj "zimski" ugođaj.

Radila sam ga sa ganache kremom i posebnim biskvitom koji se peče bez brašna :)

U nastavku možete vidjeti video recept a ispod toga i par detalja sa jučerašnjeg predbožićnog partija kod nas :) Svake godine se društvo koje je rasuto po Hrvatskoj okuplja za blagdane i ovaj puta samo odlučili napraviti večer i malo se podružiti u našem stanu :) Fotke ispod! :)



### **Panj**

50g šećera (za žutanjke)

6 kom jaja

1/2 žličice ekstrakta vanilije

120g čokolade za kuhanje

1 žličica octa

2 žlice šećera (za bjelanjke)

### **Krema**

400g čokolade za kuhanje

300ml vrhnja za šlag

### **Ukras**

po želji listića

po želji gljiva

po želji štampa šećera

Ugrijati pećnicu na 180 stupnjeva.

Prije nego što ste počeli peći razdvojiti jaja i ostaviti ih 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Za to vrijeme rastopiti čokoladu na pari, maknuti sa pare i ostaviti sa strane.

Miksati žutaljke sa 50 g šećera dok ne postanu **penasti** (video u linku prikazuje kako pjenasto umiješati cijela jaja sa šećerom al ista tehnika se primjenjuje i samo za žutaljke). Nakon toga umiješati ekstrakt vanilije te dodati otopljenu čokoladu i miksati dok se ne spoji.

U drugoj posudi miksati bjelanjke dok se ne zapjene pa u njih dodati jednu žličicu octa i miksati dok ne očvrsti. Lagano u to dodati 2 žlice šećera i nastaviti miksati dok se šećer ne razbije.

Špatulicom uzeti malo snijega od bjelanjka i lagano rukom umiješati u prethodnu smjesu.

Nakon toga dodati ostale bjelanjke te opet laganim pokretima umiješati tek toliko da se spoje. Paziti da se ne miješa previše. Recept za biskvit je u originalu sa stranice [JoyofBaking](#) :)



Lim smo pripremili tako da smo stavili papir za pečenje te ga lagano premazali maslacem i posipali brašnom. Uliti pripremljenu smjesu te ju peći na 180 stupnjeva cca 15-17 minuta dok se ne digne i dok se više ne sjaji.

Ostaviti da se ohladi.

Za čokoladnu kremu čokoladu nasjeckati na sitno. Vrhnje za šlag ugrijati do točke vrenja te preliti preko čokolade. Miješati dok se sva čokolada ne otopi i ostaviti u hladnjaku cca 2 sata da se potpuno ohladi.

### ***Sastavljanje panja :***



Kad se biskvit ohladio stavite ga na ravnu površinu.

Kremu koja je bila u hladnjaku malo izmiksajte kako bi se opustila te postala podobna za razmazivanje. Ukoliko je jako tvrda dodati malo vrhnja za šlag da se lakše izmiksa!

Nakon toga uzmite dvije žlice kreme i odvojite sa strane. Ostatak premažite preko biskvita i lagano zarolajte. Ukoliko bude pucalo nije problem, to je normalno.

Jednu stranu panja odrežite pod određenim kutem te ju na prorezu premažite sa one dvije žlice kreme i stavite sa jedne strane panja.

Ostatak kreme premazati preko cijelog panja te vilicom napraviti "brazde" da sliči panju :)

Možete ga ukrasiti listićima, gljivama od beza ili nekim Božićnim motivima!



Predbožićni party sa meksičkim twistom :)

Svatko je donio neko svoje jelo a Martina je za sve nas pekla tortilje sa piletinom i home made umacima :)

Ja sam radila cheesecake sa višnjama i bijelom ?okoladom, muffine sa kremom od vanilije, ?ovje?uljke od medenjaka sa imenom svakog gosta :) Bilo je tu i kanapei?a, rolica od tune, kuglice od sezama i kikirikija, pizza poga?e, praline.....uh, svega :D

Pilo se fino vino, bez vode :D A do šampanjca nismo uspjeli do?i jer smo se previše najeli. Ve?er je završila uz igranje društvenih igara uz koje smo se jedva oporavili zbog koli?ine smijeha :D

Nakon svega smo odlu?ili da ova predboži?na ve?era postaje tradicija! :)

Najbolje da pogledate po fotkama zašto :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---





SVIMA SKUPA ŽELIM SRETAN I BLAGOSLOVLJEN BOŽI? :)

NADAM SE DA GA PROVODITE U KRUGU OBITELJI :)