Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BUCHE DE NOEL NOUGAT GLACÉ

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Für mich sind die Weihnachts-Vorbereitungen voll im Gange… ich teste und teste … Ich habe ein Paar Bûches de Noel schon fertig gebacken und eingefroren und manche wurden aber direkt vernascht (weil sie beim Fotografieren schon halb geschmolzen waren ! □□ Schaaade….

Zum Weihnachten gibt es immer kleine **Nougats** und **Calissons**. Dieses Jahr wollte ich mal ein größeres Eis Version davon machen: **ein Nougat Glacé**! Um das Rezept zu entwickeln, habe einfach eine Baisermasse aus Honig Basis gemacht und sie dann in einer einfachen Chantilly untergerührt. Dann kommen nur noch die Nüsse dazu.

Da der Nougat sehr süß ist, wollte ich ihn gern mit etwas saures kombinieren …. meine erste Idee war, Cranberrys zu nehmen, aber sie waren zu hart und zäh. Ich habe mich also für die Himbeer-Variante entschieden. Diese **Bûche de Noel** kann man sehr gut im Voraus zubereiten und einfach in der Tiefkühltruhe bis Weihnachten lassen. So spart man Stress und Arbeit an den Feiertagen!

Was ich aber nicht gemacht habe, dass könnt Ihr selber entscheiden, wie Ihr es macht, ist die Nüsse vorher zu rösten. Es gibt den Nüssen ein besonderes Aroma. Ich wollte aber etwas leichtes haben und mehr den Honig als Hauptnote haben.

Und so einfach geht es :

Zutaten für eine geeiste Bûche de Noel „Nougat glacé“ für 6-8 Personen:

Nüsse:

40 g Mandeln, 40 g Haselnuss , 40 g gehackte Pistazien,

Für die Baisermasse (fast wie mein klassisches Rezept aber mit Honig) :

90 g Zucker, 60 g Honig, 50 g Eiweiß,

Chantilly:

80 g Mascarpone , 180 g Sahne

100 g gefrorene Himbeeren, 40 g Baiser (gebacken)

135 g Himbeercoulis oder Himbeer Püree zum Servieren.

Utensilien: Buche de Noel „Wood“ Form, Schneebesen, Schaber.

1- Die Nüsse zubereiten: Alles klein hacken … wirklich klein …

Alles in eine Schüssel geben und gut mischen.

2- Das Baiser wie hier zubereiten und kurz auf die Seite stellen (bis man die Chantilly bereitet hat)

Den Zucker und den Honig zusammen in eine Kasserolle tun (ohne Wasser). Bis 110 °C kochen. Ab dann werden die Eiweiße steif geschlagen und den Zucker-Honig noch bis 117°C gekocht. Dann kommt er in das schlagende Eischnee rein und es wird eine Baisermasse:

3- Die Chantilly: Die sehr sehr sehr sehr kalte Sahne und Mascarpone in einen Schussel tun und schlagen bis es fest wird. ACHTUNG, es sollte keine Butter werden !

5- Zusammen rühren:

Jetzt werden die Nüsse in das Baisermasse hineingegeben, und vorsichtig untergerührt. Dann beide Creme zusammen gerührt…

Auch hier vorsichtig, jetzt kommen noch zerbröselte Baisers in den Teig und die gefrorenen Himbeeren.

6- Für den Bûche de Noel habe ich eine Silikonform mit Muster genommen (aber die andere ist genauso schön), aber Ihr könnt auch sehr gut eine normale Terrineform oder Kastenform mit Frischhalte Folie bedecken und die Eis Nougat Masse darein gießen.

Die Masse in die Form füllen und schön bestreichen, so dass der Teig in alle kleinen Falten hineinkommt.

Die Form dann für Minimum 3 Stunden in den Tiefkühlschrank platzieren.

7- Genießen:

Die Form herausnehmen und den Nougat glacé von der Silikonmatte vorsichtig lösen.

Als Begleitung habe ich den Rest meiner Packung gefrorene Himbeeren kurz aufgekocht, durch ein Sieb passiert und in kleine Schälchen verteilt.

Die kann man auch direkt auf den Nougat glacé gießen, um einen noch knalligen Effekt zu bekommen.

So ich hoffe, Ihr habt eine Idee mehr für Weihnachten und ich wünsche euch ein schönes Wochenende! BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de