Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GEEISTE BÛCHE DE NOEL PFIRSISCH-HIMBEEREN

ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN.

Hooo la belle Bûche! Es ist bald so weit und ich bin komplett in Weihnachtsvorbereitungen. Ich habe dieses Wochenende schon 3 Bûche Rezepte extra für euch zubereitet. Als Erste war diese leckere kleine Buche aus Eiscreme dran. Die Idee war etwas frisches mit reichlich Obst und das Ganze einfach zu machen. Aber wie und womit?

Ich habe für meine Macarons Kurse immer püriertem Obst da, und nach den letzten Kurs gab es noch 500 ml Pfirsischcoulis übrig. Echt schade ihn wegzuwerfen. Der hat stattdessen einen perfekten Einsatz in meinem Rezept gefunden. Ein bisschen Himbeermark kam noch in der Mitte der Bûche und bringt noch eine leichte Frische und saure Noten.

In der Weihnachtszeit hat man immer viel zu viel zu tun. Ich finde es total praktisch, dass man die Bûche quasi schon jetzt für den 25. Dezember zubereiten kann. Am Tag selber braucht man sie nur noch dekorieren! Genial und praktisch! Hier habe ich auch einen neuen Backtrend gefolgt und meine geeiste Buche mit **Velvet Spray** verziert. Ich finde es sehr einfach zu benutzen (nur das Eis ansprühen) aber man sollte aufpassen, dass der Sprühansatz sauber ist, und die Flasche darf nicht heißer als 35 °C sein aber auch nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sonst wird die Kakaobutter hart.

Und so einfach geht es:

Zutaten für eine geeiste Bûche de Noel Pfirsisch-Himbeeren:

30 cm Bûche Form

250 g weiße Schokolade (Ivoire von Valrhona bei mir), 150 g Pfirsischpüree (oder einfach Pfirsiche nehmen und mixen, oder ein Smoothie geht auch) 1 EL Beutel sofort lösbare Gelatine, 250 g Sahne + 2 EL Mascarpone. 15 kleine Spekulatius Kekse. Gelber Velvet Spray, 1 handvoll Himbeeren, und 2 EL Johannisbeeren.

200 g Himbeerpüree, 1 EL Zucker, 2 EL sofort lösbare Gelatine

1- Das Himbeerpüree mit 1 EL Zucker rühren, kurz erhitzen bis der Zucker gelöst wird. Abkühlen lassen. Dann die Sofortgelatine einrühren ….

Die Creme in den Tiefkühlschrank stellen bis sie etwas fester ist.

2- Das Pfirsich Püree kurz erhitzen und auf die weiße Schokolade gießen. Das Ganze wird schmelzen und wenn alles geschmolzen ist, die Sofortgelatine eingeben und umrühren. Jetzt die Creme in den Kühlschrank stellen (oder in den Tiefkühlschrank) bis sie kalt wird.

3- Wenn alles kalt ist, die Mascarpone mit der Sahne schlagen. 3 EL Pfirsichcreme in die geschlagene Sahne eingeben und umrühren. Dann den Rest vorsichtig unterheben bis die Masse schön homogen wird.

4- Meine Bûche-Silikonform habe ich mit einem Stück Schokoladenfolie bedeckt und nicht mit der Matte mit den Mustern (um sicher zu sein, dass die Buche gut rauskommt). Ihr könnt sie auch einfach mit Frischhaltefolie bedecken, aber aufpassen, dass es nicht zu viel „falten“ gibt, die werden wir später auf der Buche sehen.

3/2 des Pfirsichs in die Form geben und die Form leicht anklopfen. In der Mitte der Eiscreme einen kleinen Platz für das Himbeereherz wegdrücken. In den Platzt, das Himbeerepüree platzieren, und den Rest der Creme darauf schmieren

4- Als Boden, habe ich es einfach gehalten und kleine Spekulatius in meine Eiscreme gedrückt. Dann die Buche in den Gefrierschrank für Minimum 1 Nacht platzieren.

5- Am Tag der Verkostung, die Bûche herausnehmen, das Eis aus seiner Backform entfernen und auf ein Gitter platzieren. Mit dem gewünschten Velvet Spray (oder Farbespray) die geeiste Bûche sprühen.

und jetzt braucht Ihr sie nur auf eine Servierplatte zu stellen und dekorieren.

Also bis Weihnachten habt Ihr noch ein bisschen Zeit und Ihr könnt diese Bûche schon jetzt zubereiten und einfrieren oder …… auf das nächste Bûche Rezept noch warten und sich eins aussuchen!

□□

Ich wünsche euch viel Spaß beim Zubereiten und Genießen! Gros Bisous und euch alle noch eine wunderschöne Woche.

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