Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BUCHE MIT PASSIONSFRUCHT, ZARTBITTERSCHOKOLADE UND EINEM PRALINÉ-HERZ (BÛCHE CHOCOLAT-PASSION ET COEUR DE PRALIN)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 13 MIN.

Wie versprochen kommt das zweite Buche Rezept, das wir mit unseren Freunden letzte Woche naschen durften. Diese sollte nicht zu süß sein, mit einer Zartbitterschokolade-Passionsfrucht -Creme und einem Kern aus einer Praliné Creme Mousseline (wie in meinem Paris-Brest chéri!). Ich habe es traditionell gehalten mit der Deko und der Form!

Dazu wollte ich euch erzählen, dass ich vermute, dass man den Ast auf der Bûche dran baut, nur um die „nicht so schöne“ Kante von der Biskuitrolle eine Verwendung zu finden. In der Tat ist es so: Man bereitet seine Buche vor, ohne Deko. Stellt sie kalt. Wenn sie fest ist, schneidet man die Seite (oder Kante) ab, und sie kommt als „Ast“ auf dem Kuchen. Also nur eine, die andere darf man schon ruhig essen (wenn keiner in der Küche so schaut ! □□). Dann kommt die passende Creme, Ganache oder Kuvertüre, um die Bûche ihrem finalen Look zu geben.

Bon ich erzähle nicht zu viel, ich weiss, dass Ihr noch viel zu planen habt… ein weiteres Bûche Rezept kommt noch und eine schnelle Variante für Kinder! (und mit Kindern zubereitet … sie sieht nicht sooo toll aus , aber es kommt trotzdem auf dem Blog ! Egal □□

Zutaten für ein große Bûche (6-8 Personen):

Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Zucker, 90 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 EL Zartbitterkakao, 2 EL Schokoladen-Stückchen.

Passions-Schokoladen-Mousse: 100 g Zartbitterschokolade Caraibe von Valrhona in meinem Fall), 70 g Passionsfruchtsaft oder Coulis, 30 g Sahne , 100-125 ml Sahne, 2-3 EL Mascarpone, 1 Prise Vanille,

Praliné Creme Mousseline: 1 Ei, 10 g Zucker, 2 gute EL Pralin (also Hasenlnuss-Krokant), 100 ml Milch, 1 gestrichene EL Mehl, 100 g kalte Butter.

(und ja , auf dem Foto sind es mehr (das Doppelte) aber für die Buche reicht es mit 1 Ei!)

Zarbitter-Ganache: 150 g Caraibe, 150 g Sahne.

1- Der Biskuitboden:

Die Eier trennen. Die Eiweiße schlagen, wenn sie anfangen weiss zu werden, den Zucker darauf bestreuen und schlagen lassen bis die Masse schön weiss glänzend wird.
Die Eigelbe ein nach dem anderen eingeben, und dann als letzte Mehl, Backpulver und Kakao.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit Schokoladen-Stückchen bestreuen und 13 Minuten bei 190°c Umluft backen.

Wenn es fertig gebacken ist, den Teig (mit Backpapier) auf ein sauberes Backpapier hinlegen, und das „Backpapier“ vorsichtig entfernen, umdrehen und wieder auf den Biskuitboden legen. Das Ganze jetzt auf ein feuchtes Tuch platzieren und zusammen rollen. Abkühlen lassen.

2- Die Creme Mousseline au praliné**:**

Ein Eigelb mit 10 g Zucker schlagen, dann einen kleinen EL Mehl eingeben, und etwas Pralin (selbst geröstete und gemahlene Haselnüsse mit Karamell) .

Die warme Milch eingeben, rühren, und die Masse wieder in den Kochtopf geben und bei schwacher Hitze rühren bis sie dickflüssig wird. In eine Schüssel gießen, mit Frischhaltefolie in Kontakt bedecken und 10 Minuten abkühlen lassen.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen schneiden. In einer Schüssel die Hälfte geben und mit einem elektrischen Schneebesen schlagen und nach und nach die Praliné-Creme eingeben und dann die restlichen Stückchen Butter.

Die Creme auf Frischhaltefolie geben, und eine „Wurscht“ rollen. Diese Rolle in die Tiefkühltruhe stellen, bis man sie weiter braucht.

3- Die Passionsfrucht-Schokoladen-Mousse:

Ich fange an mit einer Passionsfrucht-Ganache: 100g Schokolade, 70 g Passionsfrucht und 30g Sahne zusammen schmelzen und rühren. Die Ganache sollte diese Konsistenz erreichen.

Dann schlage ich die Mascarpone mit ein bisschen Sahne und wenn es cremig ist (ohne Klumpen) dann gebe ich die restliche Sahne und die Vanille rein. Die Passionsfrucht-Ganache mit der geschlagenen Sahne unterrühren.

4- Basteln:

Den Biskuitboden ausrollen, das Praliné Herz am Anfang legen und ein bisschen drücken (es sollte doch zusammen kleben). Dann die Mousse reichlich verteilen und zusammen rollen. Die Rolle lasse ich erstmal so in dem Kühlschrank abkühlen, bis die Mousse etwas fester geworden ist. Sonst lässt sich die Bûche nicht schneiden.

Kurz vor dem Servieren die kleine Zartbitter Ganache zubereiten (Schokolade und Sahne schmelzen und rühren). Am Besten die Ränder der Bûche abschneiden und den schönsten aufbewahren. Die Ganache gebe ich auf die kalte Bûche, so wird sie schneller fest und sie bleibt glänzend.

Et Voilà !!!!, bon OK, die Kalorien vor Weihnachten zählen nicht, oder? Aber egal was man sagt, uns hat es echt geschmeckt und mein Freunden haben sogar noch ein Stück mit nach Hause genommen.... □□

Ich wünsche euch schöne Weihnachtsvorbereitungen und ich komme bald wieder mit noch neuen einfachen Ideen für euer Weihnachtsmenü.

Gros 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