Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOEL MIT MILCHSCHOKOLADE UND ORANGEN

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · BACKZEIT: 13 MIN.

Und warum nicht eine Bûche mit frischen Früchten drin? Sollte es nicht matchig werden? Ich habe es getestet und mit Orangenfilets geht es wunderbar. Ich hatte es auch schon mal mit Himbeeren gemacht und es war auch himmlisch. Es feuchtet auch nicht zu sehr die Buche an, weil es von dem Biskuitboden aufgenommen wird.

Diese Buche war eins der „Test-Essen“ mit unseren Freunden und sie war auch die Beliebteste von allen. Ich habe sie mit einer speziellen Milchschokolade von Valrhona gemacht: Biskelia. Ich würde euch empfehlen, eure Lieblingsmilchschokolade zu nehmen. Wenn sie mit etwas Kaffee oder Mokka aromatisiert ist, ist es sogar noch besser.

Bei Milchschokolade müsst Ihr aber darauf achten, dass nicht zu viel Sahne in euer Ganache eingegeben wird. Die Milchschokolade reagiert wie eine weiße Schokolade, weil sie viel mehr Fett enthält als die Zartbitter Variante. Also etwas sparsamer mit der Sahne sein. Man kann auch in die Ganache ein Teil von der Sahne durch „Grand-Marnier“ oder etwas „Baileys“, oder noch „Amaretto“ ersetzen. Es schmeckt köstlich.

Ich habe aber nur meinen Biskuitboden damit getropft, um nur eine kleine Note an meine Buche de Noel zu geben. Es sollte doch auch von den Kindern gegessen werden!

So, ich werde noch versuchen noch ein letztes kinderleichtes geeiste Buche Rezept zu posten und ich hoffe, Ihr habt noch nicht zu viel Stress mit den Weihnachtsvorbereitungen?

Zutaten für eine Bûche de Noel mit Milchschokolade und Orangen

250 g + 150 g Biskelia (oder Azelia) von Valrhona (oder eure Lieblingsmilchschokolade), 120 ml + 150 ml + 70 ml Sahne, 2 EL Mascarpone, eine große Orange

Für den Boden: 3 Eier, 90 g Zucker, 90 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Vanille, 2-3 EL Grand Marnier.

1- Der Biskuitboden: Es geht wieder alles wie hier mit Fotos beschrieben ….

Man trennt erstmal die Eier. Die Eiweiße werden geschlagen bis sie weiß werden und dann rieseln wir den Zucker darauf. Wir lassen weiterschlagen, bis die Baisermasse schön glänzt. Dann kommen die Eigelbe, dann das Mehl mit dem Backpulver und die Vanille.

Der Teig sollte wie eine Mousse sein! Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und 12-13 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Dann den Boden direkt aus dem Backofen von dem Backpapier befreien, mit frischem Backpapier bedecken und zusammen mit einem feuchten Tuch rollen. Abkühlen lassen.

2- Die Mousse mit Milchschokolade (Biskelia für mich) :

Ich bereite erstmal eine Ganache mit 250 g Biskelia und 120 g Sahne vor. (alles mischen, schmelzen und rühren. Abkühlen lassen). Wenn die Ganache kalt ist, die Mascarpone mit ein bisschen von den 150ml Sahne schlagen und nach und nach die Sahne und die Ganache in die Masse geben. Das Ganze schlagen lassen bis die Mousse so aussieht:

Lecker !

3- Die Orange filetieren..

5- Basteln:

Den Biskuitboden ausrollen… ihn leicht mit Grand Marnier anfeuchten (oder Orangensaft) …die Orangenfilets am Rand hinlegen, das Ganze Biskuit reichlich mit Milchschokolade-Mousse streichen. Zusammen rollen … die Buche in Backpapier einwickeln und Minimum 1 Stunde in dem Kühlschrank fest werden lassen.

6- Eine Ganache mit den restlichen 150 g Biskelia und 70 ml Sahne zubereiten (zusammen tun, schmelzen und rühren.) Die abgekühlte Buche auf einem Gitter platzieren und die noch etwas flüssige Ganache darauf gießen….

Noch ein bisschen Deko drüber, und so ist Ihre Buche ganz chic zum Servieren ….

Hoooo wie lecker ist es …. noch ein kleiner Tipp: die Buche könnt Ihr bereits 2 Tage vorher zubereiten (ohne die Ganache obendrauf als Deko und einfach im Kühlschrank lagern…. falls Ihr noch Platz in eurem Kühlschrank habt!) □□

Bis bald mit noch kleinen Rettungsideen für euer Weihnachtsmenü

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