Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOEL À LA MOZART

ZUBEREITUNG: 8 STUNDEN · BACKZEIT: 13 MIN.

Ich bereite schon unseren Weihnachten! Alles eigentlich für euch. Es ist immer sehr lustig, eine Bûche de Noel vor Weihnachten zu genießen. Am Sonntag Nachmittag schmeckt sie besonders gut, egal ob es Feiertag ist oder nicht.

Also heute teile ich wieder mit euch ein Bûche Rezept: mit **Mozart Kugeln**. Ich war dieser Sommer kurz im Salzburg und dort gab es sie überall zu naschen. Die Kombination von Pistazien, Nougat, Marzipan und Schokolade hatte mir sehr gut gefallen. In meiner **Bûche de Noel** habe ich eine Kern aus **Pistazien-**Marzipan gemacht, dann eine leckere **Mousse au chocolat mit Nuss-Nougat** (Praliné), einen **Vanillen-Biskuitboden** und einen **Zartbitterschokoladenüberguß**.

Es war eigentlich einfach zuzubereiten, hat aber etwas gedauert, da die Bûche selber fest sein sollte, bevor man sie mit Schokolade bedecken konnte. Die Mousse au chocolat musste auch etwas im voraus zubereitet werden. Ich habe eine normale Silikonform für Bucheform ohne Muster verwendet, um eine komplett glatte Schokoladen-Schale zu bekommen.

Die größte Schwierigkeiten war es, die Mozart Kugeln von meinen beiden Männern zu schützen. Eigentlich hatte ich 2 Packungen aber am Ende gab es nur noch knapp 6 Kugeln für den Shooting übrig. □□ Ich fand das Ergebnis sehr schön. Die Bûche war überraschenderweise nicht so süß wie ich es erwartet hatte und das hat uns sehr gut gefallen.

Zutaten für 1 Bûche de Noel à la Mozart: (6-8 Personen):

Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Mehl, 90 g Zucker , 1 TL Vanille-Extrakt. (5-6 EL Milch zum Betropfen)

Praliné **Schokoladen-Mousse:** 100 g Zartbitterschokolade (Valrhona Guanaja für mich), 100 ml Sahne + 200 ml Sahne, 3 – 4 EL Praliné (Nuss-Nougat).

Pistazien-Marzipan Herz : 200 g Marzipan, 3 EL pure Pistazienpaste.

Schokoladenüberguß: 200-250 g Zartbitterschokolade

1- Biskuitboden:

Die Eier trennen. Die Eiweiße schlagen und den Zucker darin (beim Schlagen) rieseln lassen. Die Masse fest schlagen. Dann die Eigelbe und das Vanilleextrakt dazu geben und das Mehl hineingeben und weiterschlagen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 2 cm dick verteilen und in einem vorgeheitzenen Backofen backen (180 °C Umluft für 12-13 Minuten).

Sobald der Biskuitboden aus dem Backofen kommt, ihn mit einem feuchten Tuch bedecken und zusammenrollen. Abkühlen lassen. Wie hier beschrieben!

2- Pistazien Marzipan Herz:

Das Marzipan klein schneiden und mit der Pistazienpaste rühren. (oder kneten) . Den Marzipan in Frischhaltefolie einwickeln und als lange Rolle formen.

3- Mousse au chocolat praliné :

100 g Schokolade mit 100 g Sahne als Ganache schmelzen. Dazu den Praliné (Nuss-Nougat) geben, rühren und abkühlen lassen.

Die 200g Sahne schlagen und peu à peu die abgekühlte Ganache eingeben und weiter als Mousse fest schlagen. Minimum 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

4 – Basteln Teil 1 :

Den abgekühlten Biskuitboden ausrollen und mit Milch leicht betröpfen (so wird er nicht zu hart). Die Mousse au chocolat darauf „schmieren“ □□ die Marzipan Rolle am Rand hinlegen und die Bûche zusammen rollen

Die Bûche an die Bûcheform anpassen. Die Seiten sauber abschneiden, die Bûche darin hinlegen und das Ganze in den Tiefkühlschrank für die Nacht stellen. (oder bis Weihnachten)

5- Basteln Teil 2:

Die Bûche aus dem Tiefkühlschrank herausnehmen …. Die Bûche aus der Form nehmen … die Form sauber machen. Dann 200 g Schokolade schmelzen und damit die Form bedecken ….

… schön reichlich überall verteilen, die Bûche darin legen und noch die Seiten mit der restlichen Schokolade verschließen.

Jetzt geht es für wieder Minimum 3 Stunden in den Tiefkühlschrank. (oder bis Weihnachten).

Also wir haben zum Glück nicht bis Weihnachten warten müssen und durften schon am Sonntag eine Scheibe dieser Bûche de Noel à la Mozart genießen.

Jeder hat ein dickes Stück bekommen und den Rest habe ich wieder kalt gestellt, für meinen Papa! Er liebt nämlich diese kleine Süßigkeit.

Ich wünsche euch eine wunderschöne Woche und viel Spaß bei der Weihnachtsbäckerei.

BISOUS

[petites images]

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