Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHES MONT BLANC GLACÉES

ZUBEREITUNG: 26 STUNDEN

Wenn man eine weihnachtiche Bûche de Noel zubereitet, denkt man immer an eine riesen Bûche mit viel Schokolade, Biskuitboden, vielen Schritten und Backzeiten. Aber es kann auch klein und fein sein!

In kleinen Portion vorher zubereiten, einfrieren und am Feiertag herausnehmen. So kann man alles vorher planen und auch den Abend selber genießen.

Die Idee war, die „Mont Blanc“ Kombination (Maronencreme– Naturjogurt oder Sahne und Baiser) in einer kleinen geeisten Bûche zu zaubern. Ich habe keinen zusätzlichen Zucker mit in meiner Sahne-Joghurt Creme getan, da es reichlich Maronencreme im Inneren und außen. Die ist nämlich sehr sehr süß!

Die kleinen Stückchen Baiser geben auch einen kleinen Biss an diesen Nachtisch und für die Deko habe ich zusätzlich noch Perlen von Valrhona gegeben.

Das Ganze war eher einfach zu machen. Das Schwierigste war es, bei den ersten Schritt die Maronenceme-„Kerne“ aus den Formen herauszubekommen. Da sie wenig Wasser enthalten (was gut für den Geschmack ist), ließen sich die Teile nicht sooo einfach aus den Formen nehmen. Sie waren ein bisschen klebrig. Aber besser so als steinhart.

Diese Kerne wurde dann in einer Sahne-Joghurt Creme eingedrückt, und ab in den Tiefkühlschrank bis das Ganze schön fest ist. Dann war es ein Kinderspiel, die kleine Bûches aus den Formen zu nehmen. … Noch ein bisschen Deko und hopp, der Nachtisch ist schon bereit.

Ich fand ein Stückchen genug, aber plant lieber 2 für die Feinschmecker und Kinder □□

Zutaten für Mini und Midi Bûche de Noel:

200 g Maronencreme , 150 g Sahne, 30 g Mascarpone, 200 g griechischer Joghurt (der festere), 3-4 kleine Baisers.

Utensilien: Mini Buche de Noel und Midi Buche de Noel, Konditor Palette.

1- Die Backformen mit Rapsöl einfetten und 100 g Maronencreme darin verteilen.

Die Formen sauber abkrazten und in den Tiefkühlschrank für Minimum 24 Stunden stellen.

2- Wenn die Maronencreme fest ist, bereite ich die Creme zu:

Die Sahne mit ein bisschen Mascarpone fest schlagen. Dann den Joghurt vorsichtig unterheben….

Vorsichtig die Maronencreme auf den Formen nehmen (ich habe trotzdem mit einem Messer die Ränder abgetrennt, da die Masse echt klebrig war) ,

Die Creme in den größeren Formen verteilen ….

… in der Mitte ein Stück Maronencreme platzieren …

… und dann wieder mit Creme bedecken. Die Stückchen dann wieder in den Tiefkühlschrank für Minimum 12 Stunden stellen.

3- Die kleinen Bûches aus den Formen herausnehmen. Die restlichen Kastaniencreme in einem Spritzbeutel mit einer 7mm Lochtülle geben und die Creme auf die kleinen Bûches spritzen. Kleine Brocken Baiser und Puderzucker auf die Bûche zum Dekorieren bestäuben. Ich habe noch auch kleine Valrhona knusprige Perlen (Kupfer) für die Deko genommen.

Et voilà! So einfach war das! Und wie gesagt, es ist super praktisch, wenn man schon lange im Voraus seinen Nachtisch vorbereiten will.

Ich wünsche Euch eine schöne Woche. 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