Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHOKO-HOLZSTAMM FÜR WEIHNACHTEN (BÛCHE DE NOEL DEBOUT)

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · BACKZEIT: 13 MIN.

Buche de Noel wird traditionell waagerecht serviert.... Heute habe ich eine senkrecht gestellt! Es wirkt etwas kleiner als Kuchen oder Torte aber wir (4 Erwachsene) haben sie nicht aufessen können. Die Mengen sind die gleichen wie bei einer normalen Buche den Noel, also für ist es wirklich für Minimum 6 Personen! □□ Es war so schön, da habe ich direkt meine kleinen Baiser Pilze als Deko mit serviert.

Ich musste mir etwas einfallen lassen, um sie gut schneiden zu können. Ich hatte Angst, dass alles zusammen fällt ... aber da habe ich wieder ein paar Tipps für euch.

Beim Geschmack habe ich es ganz pur gehalten und einfach eine Mousse au chocolat ohne Ei genommen um sie zu füllen und etwas Kaffee für meinen Biskuitboden. Jetzt wird es auch meine letzte Buche für dieses Jahr werden. Bin schon voll beim „Galette des rois“ backen..... □□ für das 3 Königsfest!

Und so wird mein Schoko-Holzstamm gebacken.....

Zutaten für ein Schoko-Holzstamm für Weihnachten für 6 Personen:

Für den Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Zucker, 90 g Mehl, 1 TL Vanilleextrakt (oder 1 Päckchen Vanillezucker).

Mousse au chocolat: 150 g Zartbitterschokolade (Guanaja), 150 g Sahne, 150 g Sahne + 30 g Mascarpone

1 TL Kaffeeextrakt, 150ml Wasser

Deko: 200-250 g Zartbitterschokolade

1- Ich habe mit der Deko angefangen: die 200-250 g Schokolade schmelzen und auf zerknittertem Alupapier streichen und in den Tiefkühlschrank für Minimum 20 Minuten stellen. (sodass sie fest wird)

Dann bereite ich den 1. Schritt für meine Mousse au Chocolat: 100 g Schokolade mit 100 g Sahne schmelzen lassen, rühren und abkühlen lassen.

2- Den Biskuitboden: Da habe ich ein kleines Video auf Instagram gepostet, um euch zu zeigen, wie man ihn zusammenrollt!

https://www.franzoesischkochen.de/videos/buche-de-noel-kokosnuss.mp4

Die Eier trennen. In einer großen Schale die Eiweiße geben und schlagen. Wenn die Masse weiß

wird geben wir den Zucker langsam rein und dabei schlagen wir immer weiter. Wenn es eine schöne weiße Baiser Masse wird, kommen die Eigelbe und das Vanilleextrakt hinein und dann das Mehl.

Achtung: nicht zu lange rühren, auch wenn es Spaß macht, sonst kommt die ganze Luft auf dem Teig raus!

Den Teig auf eine mit Backpapier belegte Backblech geben und 2-3 cm dünn ausbreiten. Den Teig 13 Minuten bei 180 °C Umluft backen und direkt nach dem Backen den Biskuitboden einrollen! (Siehe Video)

Der Rolle dann komplett abkühlen lassen, bevor man es mit Mousse au Chocolat befüllt.

3- Die Mousse au Chocolat:

Die abgekühlte Schokoladen-Ganache nehmen. In einer großen Schale den Mascarpone geben, mit 2 EL Sahne schlagen bis der Mascarpone sind komplett aufgelöst hat. Dann 2 EL Schokolade Ganache geben und 50 ml Sahne in die Schüssel geben und schlagen … dann weiter die Ganache in die Schüssel geben und die restliche Sahne und dabei immer weiter schlagen.

Man bekommt eine schöne geschmeidige Masse.

4- den Kaffeeextrakt ins Wasser lösen. Den abgekühlten Biskuitboden ausrollen, mit dem Kaffee „betröpfen“ und in 3 gleich langen Bänder schneiden.

Den Biskuitboden mit 2/3 der Mousse au Chocolat bestreichen (es sollte nicht zu dick sein!), und das erste Band zusammenrollen, er kommt dann am Anfang der 2. Rolle darüber …. und es wird alles weiter zusammen gerollt …

… jetzt die Rolle auf das 3. Band legen und alles rollen.

Jetzt kann die Rolle stehen! Ich habe sie so in das Gefrierfach für 20 Minuten gestellt. So hält sie besser zusammen und ich kann sie danach ohne Angst dekorieren: so hält die Schokoladen-Deko besser dran und die Füllung wird so zum Klebstoff!

5- Nach einer kleinen Zeit in der Kälte nehme ich meinen „Holzstamm“ raus und beschmiere ihn mit der restlichen Mousse au chocolat.

… das Alupapierblatt mit der Schokolade nehmen, die Schokolade in kleinen Stückchen brechen, um die Rinde zu machen. Sie werden einfach auf die Mousse au chocolat geklebt.

Et voilà! Der Holzstamm ist bereit! Ihr könnt ihn sehr gut schon jetzt zubereiten, einfrieren und Weihnachten herausnehmen!

Dieses Jahr habe ich mich wirklich ausgetobt mit meinen Bûche Rezepten. Es hat Spaß gemacht, sie zu backen und meine Familie hatte viel Freude, sie zu genießen □□

Ich wünsche euch einen schönen 3. Advent.

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