Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE ISPAHAN : ROSES, LITCHIS, FRAMBOISES ET BISCUITS ROSES DE REIMS (BÛCHE DE NOËL MIT ROSEN, LICHTIS, HIMBEEREN UND ROSA BISCUITS AUS REIMS)

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN.

Noël kommt so schnell, dass ich euch noch ein letztes Bûche Rezept vorstellen wollte. Ich musste mich beeilen, um es rechtzeitig zu posten. Mensch !

Es ist eine Neue Version von der Bûche de Nöel : eine Mousse-Version (oder auch Eis). Dieses Mal wird die Bûche nicht gerollt , sondern aus verschiedenen Schichten von Mousse, Crème und Biscuit zusammen gezaubert. Wie immer kann sie jeder nach seinem Geschmack gestalten.

Meine Weihnachts-Bûche ist dieses Jahr wie ein „kleiner Bijoux“, mit Macarons beschmückt. Oder wie mein Kind sagt: “ Oh, Maman a fait un petit train tout rose! (Mama hat einen kleinen Zug gemacht, ganz rosa). Aber das war nicht die erste Idee.

Die Macarons sollten nur als kleine Veredelung darauf platziert werden. Naja …

Geschmacklich habe ich ein kleiner Hommage an Pierre Hermé gemacht, und seine tolle Ispahan Kreation reinterpretiert. Die Kombination von Rosen-Lichti- und Himbeeren ist einfach göttlich ! Die Bûche besteht aus eine Himbeer-Mousse, frische Litchis, ein Rosen Crème „Insert“ und als Fondament Biscuits roses de Reims.
Die Vorbereitung hat nicht so lange gedauert und die Bastelarbeit war auch sehr lustig und einfach.

Wer noch diese Art von Bûche zaubern möchte, und nicht unbedingt extra einkaufen möchte, kann in der Bûche ganze Himbeeren statt Litchis tun, und eine Vanille-Crème statt Rosen-Crème vorbereiten. Als Boden würde sie auch Baiser gut eignen. Aber da sind wir fast bei einem anderen Rezept ! □□

Zutaten :

Für die Himbeer-Mousse : 200 g Himbeeren (für mich gute tiefgekühlt reichen), 75 g Zucker , 1 EL Gelatine, 200 g Schlagsahne

Für die Rosen-Crème : 2 Eigelbe, 25 g Zucker, 125 ml Milch, 20 g Speisestärke, 3 EL Rosenblütenwasser

6 – 7 Frische Litchi, 15 Biscuits roses de Reims, weiße Schokolade und Macarons als Deko

1- **Das Rosen-Creme Insert :**

Die Milch mit dem Rosenblütenwasser erhitzen.

Beide Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird. Dann die Speisestärke dazu tun und weiter rühren.

Wenn die Milch warm ist, auf die Zucker-Eier Mischung gießen und rühren bis es wie eine glatte Milch wird.

Dann wieder in eine Casserole tun und bei schwacher Hitze weiter rühren bis eine dickflüssige Crème entsteht.

Diese Creme in kleine längliche Formen gießen und für 40 Minuten in den Kühlschrank tun.

2- **Die Himbeer-Mousse.**

Die Himbeeren mit 3 EL Wasser erwärmen und kurz kochen lassen.

Diese Himbeer-Masse durch einen Sieb passieren und die entstandene Himbeere Crème mit dem Zucker noch einmal erhitzen.

Dann die Gelatine eingeben und abkühlen lassen.
Wenn die Himbeer-Crème ungefähr Zimmer Temperatur erreicht hat, die Sahne steif schlagen und die Himbeer-Crème vorsichtig unterrühren.

Die Himbeer-Mousse in eine „Bûche Form“ oder Terrine Form, oder noch eine Cake Form gießen.

Kleiner Tipp : ich hatte die Crème direkt in die Form gegossen. Ich werde es aber bei nächstem Mal nicht so machen, sondern die Form mit Frischhaltefolien bedecken… es wird so einfach sie aus der Form zu lösen.

Die Litchis (ohne Kern) darauf platzieren, und dann die Rosen Crème Insert…. wie auf dem Foto bitte ….

Dann kommen nur noch die Biscuits roses de Reims. Ich musste sie schneiden, weil die Form zu klein war.

Dann eine Nacht in die Tiefkühltruhe stellen oder einen Tag im Kühlschrank, je nachdem was essen möchte, eine Mousse oder Eis.

Als Deko gab es weiße Schokolade Spiralen… und Macarons. (Rezept brauche ich nicht mehr extra zu geben)

Wer noch ein kleines Rezept von Buche de Nöel sucht, kann es wirklich probieren. Es ist nicht so schwierig wie bei der etwas traditionellen Variante. Und es schmeckt auf jedem Fall.

Es ist auch, ehrlich gesagt, nicht so schwer wie die Ganache Version**, aber immerhin eine Alternative zum Obstsalat. (ja ! super leicht ist es auch nicht , aber es ist doch Weihnachten ! oder ?)**

Ich wünsche euch einen sehr schönen letzten Adventssonntag und noch schöne

Momente in eure Küche.

Ganz liebe Grüße und bis bald.

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