Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MANGO-PASSIONSFRUCHT-KOKO WEIHNACHTKUCHEN- BÛCHE DE NOEL

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Das letzte Tagen vor Weihnachten sind da, und ich habe heute meinen letzten Bûches de Noel Kurs für dieses Jahr gegeben. Es war einen sehr schönen und gemütlichen Moment mit netten Teilnehmern! Merci dafür !

Wir haben viel über „Bûches“ gesprochen und haben welchen mit Himbeeren-, weiße Schokolade und Birnen-Zartbitterschokolade gezaubert. Die restliche Creme und Ganache wurden geteilt und vernascht. Eine echte Teamarbeit!
Ich habe meinen Gästen und auch meinen lieben Lesern versprochen, dass ich noch vor Weihnachten ein leckeres und ausgefallenes Bûche Rezept posten werde und hier kommt es : eine Bûche mit weißer Schokolade, Mango Ganache, Zarbitter Ganache mit Passionfrucht, und dazu noch kleine frische Mango Stückchen.

Wir haben es schon letzte Woche mit ein Paar Freunde gegessen und mein Kleiner war damals ganz begeistert, dass es schon Bûche gibt : *„ ho Maman, es ist schon Weihnachten ! Kommt der Weihnachtsmann schon heute wenn ich gaaanz lieb bin ?* “ . Und da kam die sehr schwierige Situation für mich, zu erklären dass, nein, es ist nicht Weihnachten und nein, kein Weihnachtsmann wird vorbeikommen. Nach 30 Minuten Verhandlungen und 3- 4 Tränchen, hat mein Kleiner einfach aufgegeben und sich mit einem großen Stück Bûche de Noel getröstet.

Selbstverständlich hat er sein Stück Bûche ausgerollt, die Mango Stücke herausgefischt und die Zartbitter Ganache als Erste gegessen. Alles sehr spezifisch sortiert und genossen! Und wie sieht es aus bei euch ? Rollt ihr sie auch aus ? oder…. na ja Hauptsache es schmeckt euch und Ihr können sie mit Freunden und Familie teilen.

Ein Rezept mit Lebkuchen und Birnen wurde auch schon gefilmt und wird am Samstag um 19 Uhr bei MDR Saschen-Anhalt Heute ausgestrahlt. Mal sehen, ob es euch besser gefällt ?

Aber für heute geht es hier weiter mit dem Rezept…

Zutaten für 1 Mango-Passion-Kokosnuss Bûche de Noel:

-

1 frische Mango, 3 Passionsfrüchte (oder 40g Passionfrucht Coulis), 50 ml Orangensaft

Weiße Ganache : 200 g weiße Schokolade, 60 g Schlagsahne, 40 g frisches Mango Püree.

Zartbitter Ganache : 100 g Zartbitterschokolade, 60 g Sahne , 40 g Passionfruchtsaft.

Biskuit Boden : 2 Eier, 60 g Mehl, 60 g Zucker, 30 g Kokosraspeln, 1 TL Backpulver,

1- Die Mango Ganache :

Die Mango halbieren und die Hälfte des Fruchtfleischs mixen und durch ein Sieb passieren, um ein fadenloses Mango Püree zu bekommen.

Die Schokolade mit der Sahne und 40 g Mango Püree im Wasserbad schmelzen lassen. Die Creme schön rühren und dann für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Später wird die Creme steif geschlagen und damit die Bûche verziert.

2- Passionfrucht-Schokoladen-Ganache :

Die 3 Passionfrüchte entkernen und den Saft leicht kochen und dann durch ein Sieb passieren.

Die Schokolade mit der Sahne und 40 g Passionfruchtsaft im Wasserbad schmelzen und 30 Minuten abkühlen lassen. Danach wird die Ganache ebenfalls cremig gerührt. Wenn sie schön steif ist, die Ganache auf etwas Frischhaltefolie platzieren, und ein kleine Tube rollen. Diese wieder kurz im Kühlschrank aufbewahrt.

3- Der Biskuitboden :

Die Eier trennen. Die Eiweiße schlagen, wenn es schaumig wird den Zucker eingeben und als glänzendes Baiser schlagen. Dazu kommen die Eigelbe und dann das Koko, das Mehl und das Backpulver.

Den Teig auf Backpapier gießen und ausbreiten, und für 10 Minuten bei 180 ° C Umluft backen. Danach den Boden aus dem Papier lösen und auf ein feuchtes Tuch legen und einrollen. 5 Minuten abkühlen lassen dann wieder ausrollen und anschließend im Backpapier einrollen.

4- Basteln :

Wenn der Biskuitboden kalt ist den Orangensaft drauf tropfen.

Zuerst kommt die feste Zartbitterschokoladen-Ganache …..

und dann wird die weiße Ganache gestrichen. ….

……dazu kommen kleine frische Mango Stückchen. (Siehe Foto)…..

Den Biskuit einrollen und mit der restlichen weißen Ganache verzieren.

Noch ein bisschen Kokosraspel wie Schnee bestreuen … Et voilà ! es sieht gaaanz chic aus.

Die Bûche kann sehr gut eingefroren werden, und am Heiligabend serviert werden. (einfach 30 Minuten vorher auftauen lassen)

Ich wünsche euch ein sehr schöne und besinnliche Adventszeit.

Ich werde sie auf jeden fall genießen und viele Familienmomente nachholen!

Ganz liebe Grüße,

Gros Bisous et à bientôt

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