Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT ET ÉPICES

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 10 MIN.

Rechte:MDR/Heiko Cinibulk

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

- 2 Eier
- 60 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver

Für die Ganache:

- 400 g Zartbitter-Schokolade Guanaja
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Teelöffel Lebkuchen-Gewürze
- 1 große Birne

Zubereitung:

1. Die Schokolade mit der Sahne schmelzen und dann gut zusammen rühren. Im Kühlschrank 20 Minuten abkühlen lassen.

2. Zuerst Eiweiß trennen und schlagen. Wenn es beginnt, weiß zu werden, den Zucker einfügen und die Masse wie einen Baiserteig schlagen. Sie wird glänzend weiß. Dann Eigelb eingeben und weiter schlagen: Direkt danach das Mehl und das Backpulver zugeben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform gießen und bei 180 Grad Celsius für zehn Minuten in den Backofen schieben. Den Biskuitboden mit dem Backpapier vom Backblech nehmen und auf ein feuchtes Tuch legen. Dann umdrehen und das Backpapier sehr vorsichtig entfernen. Ein frisches Backpapier darauf platzieren und den Biskuitboden sanft mit dem Küchentuch zusammen rollen. Der Rolle 15 Minuten abkühlen lassen (eigentlich so lange es noch warm ist).

3. Den Biskuitboden ausrollen und das Küchentuch wegnehmen (auch das Backpapier). Die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und kräftig schlagen bis sie etwas heller und fester wird. Etwa ein Drittel auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Die Birne schälen und in dünne

Scheiben schneiden und auf die Ganache verteilen. Den Biskuitboden ein letztes Mal zusammen rollen und für 10 Minuten in den Kühlschrank tun.

4. Die restliche Ganache in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle gießen und damit die Bûche verzieren.

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