Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL HIMBEER-PISTAZIEN-VEILCHEN

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 12 MIN.

Weil es Weihnachten bereits viel Schokoladen geben wird, gibt es für euch ein fruchtiges Bûche de Noël Rezept dieses Jahr. (ein Buche de Noël mit Schokolade wird später auch auf dem Blog wieder dabei sein… □□)

Heute greife ich wieder zu der perfekten Kombination Himbeeren / Pistazien, mit einem Hauch von Blumen, mit der Veilchenmarmelade. Man kann aber auch Rosen- oder Holunder-Gelee nehmen. Die Idee ist einfach, eine kleine blumige Note im Spiel zu setzen.

Dieses Rezept ist, wie oft, nicht kompliziert, verlangt aber ein klein bisschen Planung. Die Ganache ist mit extra viel Himbeercoulis zubereitet und wird somit nicht fest. Deswegen habe ich sie absichtlich mit Sofort-Gelatine (es kann auch mit Agar-agar gearbeitet werden) zubereitet und einer langen Ruhezeit im TK. So wird die Ganache trotzdem cremig und hat dann einen sehr intensiven Himbeer-Geschmack. Es ist nicht schlimm, wenn es etwas flüssiger als üblich ist, da die Creme (oder Ganache) am Ende als Torte eingefroren wird.

So ergibt sich eine erfrischende und leckere Himbeeren und Pistazien Buche de Noël!

Und hier erstmal alle Schritten in der Übersicht:

Zutaten für eine Bûche de Noël glatt (25 x 8 x 6,7 cm) :

Für den Teig: 2 Eier, 60 g Zucker, 60 g Mehl, 30 g Pistazienmehl.

Himbeer-Ganache: 200g weiße Schokolade (Opalys für mich), 175 bis 200g Himbeercoulis, 1 EL Sofort-Gelatine (5-7 g) + 200 g Sahne.

Himbeercreme: 100 g Himbeercoulis, 1 EL Sofort-Gelatine (4g)

4 EL Veilchen Konfitüre.

Deko: 1 Transferfolie (Stechpalmen und Lebkuchen-Männer für mich) + 200g weiße Schokolade (Opalys für mich, es sollte so weiß wie möglich sein)

Tipp: andere Muster für Schokolade-Transferfolie findet ihr hier im Shop >>>

1- Himbeer-Ganache: (am Abend zuvor am besten einplanen)

Die weiße Schokolade mit dem Himbeercoulis schmelzen. Dann die Sofort-Gelatine geben und mit dem Stabmixer glatt mixen.

So wird die Mischung schön glatt. Jetzt die Ganache Minimum 1 Nacht kalt stellen oder 2 Stunden im Tiefkühlschrank.

2- Biskuitboden: (kann 1 Tag vorher gebacken und im Kühlschrank gerollt aufbewahrt werden)

Die Eier trennen, die Eiweiße schlagen. Wenn es anfängt, weiß zu werden, kommt der Zucker rein, dann die 2 Eigelbe, das Mehl und das Pistazienmehl. Cremig rühren, aber nicht zu lange.

Den Biskuitboden-Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und dünn ausrollen.

Den Biskuitboden **12 Minuten bei 180°C backen,** und dann direkt aus dem Backofen raus den Teig von dem Backpapier lösen, in frischem Backpapier legen und zusammenrollen.

Hier ein kleines Video, um besser zu verstehen, was ich damit meine:

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

Abkühlen lassen. Diese Biskuitrolle kann auch im Voraus zubereitet werden und 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

3- Himbeer Creme und Himbeer-Ganache:

Den Himbeer-Coulis mit ein bisschen Sofort-Gelatine mischen und 5 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit, die abgekühlte Himbeer-Ganache mit Sahne fest schlagen, wie eine feste Himbeersahne.

4- Das Biskuit ausrollen, es mit der Veilchen-Marmelade bestreichen.

Den festeren Himbeer-Coulis auf die Veilchen-Marmelade verteilen, und dann 3-4 EL von der geschlagenen Ganache (und diese nicht bis zum Ende der Rolle….). Den Biskuit langsam rollen.

5- Die Transfer-Folie mit Schokoladen-Druck an die Form anpassen und zurecht schneiden. Die Seite des Bûche bei der restlichen Transferfolie als Schablone nehmen und zeichnen (auf der Rückseite! Nicht die Seite mit der Schokolade).

Die weiße Schokolade für die Deko schmelzen und auf der geschnittenen Transferfolie verteilen…

Die Folie dann in die Bucheform legen (weiße Schokoladen-Seite nach Oben), die Hälfte der restlichen Himbeer-Ganache am Boden geben, die Biskuitrolle in der Form legen …

Und die restliche Himbeer-Ganache an den Seiten und auf der Rolle verteilen. Alles glatt spachteln! □□ Die Buche kann jetzt für 1 Nacht im Tiefkühlschrank fest werden.

6-Basteln!

Am Tag des Genießens, 50 g weiße Schokolade schmelzen und auf den 2 gezeichneten Stellen auf der Transferfolie verteilen. So hat man die Verkleidung für die Seiten. Im Kühlschrank kurz abkühlen lassen.

Die Buche aus dem Tiefkühlschrank holen und aus der Form nehmen und die Transferfolie vorsichtig abziehen. Die Folie von den Bûche-Seiten ebenfalls abziehen, und dann auf die Buche einfach kleben.

Et voilà!

Die Buche de Noël braucht noch 1 Stunde, um komplett aufgetaut zu sein, aber man kann sie auch als Eis-Dessert genießen oder eben als Torte.

Ihr habt dann eine blumige Idee mehr für eure Weihnachtsfeier. Ich wünsche euch ein schöne und leckeren 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