Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GEEISTE BÛCHE DE NOËL MIT SCHOKOLADE UND KIRSCHEN

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

Und vor dem 3. Advent noch ein allerletztes Buche de Noel Rezept von mir. Dieses Mal waren eine Mousse au Chocolat und ein Herz aus Kirsch, Haselnüssen und Cognac mein Thema.

Man kann es auch „NUR“ mit Mousse au Chocolat machen… Und auch, das muss ich euch sagen: Ja, auch mit fertig gekauftem Eis. Das Eis einfach kurz weich werden lassen und dann so schnell wie möglich, ohne es zu sehr zu zermatschen, in die Form geben. Je länger man es bearbeitet, desto flüssiger das Eis wird… und dann wird es harter beim Essen.

Also es funktioniert, ist auch ein Super Lösung, wenn man weniger Zeit hat oder einfach nicht so viel Geduld in der Küche hat. Dafür braucht man eine Packung Schokoladen-Eis und eine Vanille. Die Extrazutaten (Kirschen und Haselnüsse) lassen sich einfach in der Creme kneten und dann wie erklärt in die Form geben.

Für diejenigen, die es mögen, habe ich auch das komplette Rezept unten für das Schokoladen-Eis (also die Mousse au Chocolat) und die Füllung.

Ich habe wieder die Silikonform Foret von Silikomart genommen, weil sie einfach perfekt zum Weihnachten passt. Es geht selbstverständlich auch mit anderen Formen und auch in einer einfachsten Kastenform. Mit Mustern ist es immer einfach schön und man kann bei seinen Gästen mehr angeben! □□

So und jetzt genug mit dem Blablabla… hier geht es zum Rezept…

Zutaten für eine geeiste Buche de Noel:

Mousse au Chocolat: 150 g Zartbitterschokolade (Caraibe für mich), 150 g Sahne, 200 bis 220 ml Sahne

Schlagsahne: 125g Sahne + 80 g Mascarpone + Vanille Extrakt.

Baiser Masse: 65g Eiweiß, 100 g Zucker, 23g Wasser

70 g Haselnüsse, 100 g kandierte Griottes (Sauerkirsche), 2 bis 3 EL Cognac.

+ Zartbitterkakao für die Deko.

1- Die Mousse au Chocolat ohne Ei:

Die Zartbitterschokolade mit 150 g Sahne schmelzen. Rühren und abkühlen lassen.
Dann die restlichen 200 ml Sahne dazu geben, rühren und dann mit einem Schneebesen als Mousse steif schlagen.

Diese Mousse in der Form gut verteilen, in allen kleinen Löchern sollte Schokoladen-Mousse kommen. Dafür habe ich die Mousse au Chocolat in einem Spritzbeutel mit einer Lochtülle gegeben,

in die kleinen Ecken und Löchern Mousse gespritzt und dann noch ein letztes Mal mit einer Palette alles schön eingedrückt. Es sollte mit einer Dicke von ungefähr 2 bis 3 cm alles in der Form abgedeckt sein. Am besten sollte man die Silikonform von innen nicht mehr sehen können. Jetzt geht die Form für Minimum eine Stunde in den Tiefkühlschrank.

In dieser Zeit kann man den nächsten Schritt zubereiten.

2-Füllung:

Das Baiser als Erstes zubereiten:

In einem kleinen Kochtopf den Zucker und das Wasser geben, zum Kochen bringen. In einer Schüssel das Eiweiß schlagen. Wenn der Zuckersirup 117°C erreicht hat, wird es in der Eiweißschüssel beim ständigen Rühren gegeben.
Tipp: Den Zuckersirup am Schüsselrand entlang gießen und nicht direkt auf das Eischnee.

Das Ganze schlagen lassen bis die Schüssel sich wie ein warmer Kaffee anfühlt.

Die Schlagsahne:

In einer Schüssel 3 EL Sahne mit dem Mascarpone schlagen, dann peu à peu die restliche Sahne eingeben. Hier kann man zu der Sahne Vanilleextrakt geben… so wird die Masse schön goldgelb werden.

Die Baiser Masse (abgekühlt) wird jetzt vorsichtig in der Schlagsahne untergehoben ….

Und dann kommen in der fertigen Eiscreme Masse die kandierten Sauerkirsche, die gerösteten Haselnüssen und der kleine Schuss Cognac. Umrühren.

3- Bauen:

Die gefrorene Backform mit der Schokoladen-Mousse aus dem Tiefkühlschrank nehmen und die Eiscreme in der Mitte verteilen, drücken und die Form leicht anklopfen, sodass die Luftbläschen von der Creme wegkommen.

Jetzt nur noch für Minimum 5 Stunden einfrieren… oder bis zu de Zeitpunkt, wo ihr sie braucht.

Wichtig: Die Bûche ungefähr 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlschrank holen, sonst ist sie zu hart.

Ich habe unsere Buche de Nöel mit Zartbitterkakao **bestaubt. Man kann es auch nur mit Puderzucker tun… aber es ist schon süß genug!** □□

Ich wünsche euch ein schöne 3. Advent !

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