Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL SCHOKOLADE-KASTANIEN

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

Bonjour ! Ihr seid bestimmt alle in Adventsstimmung und fleißig am Backen ... und Naschen. Leider geht das Eine nicht ohne das Andere!

Ich war auch schon mal brav und habe schon rechtzeitig angefangen mit Backen. Ich habe an einem Tag 2 Bûches gebacken.. wenn ich schon dabei war! Und somit 2 tolle Ideen für euch kreiert.

Das erste Rezept ist heute die Bûche de Noel aux chataignes! Mit VIEL Schokolade und Kastanien schmeckt sie fast wie in Frankreich! Dort verwenden die Franzosen kandierte Kastanien. Da man sie sehr schwierig in Deutschland findet, habe ich mich für eine einfache Alternative mit gekochten Kastanien und Kastanien-Sirup. Und es hat einfach vorzüglich geschmeckt!

Die Kastanien kann man inzwischen überall kaufen. (ich meine diese kleinen verschweißten Päckchen von gekochten Kastanien). Es schmeckt fast wie in Frankreich!

Also wie immer ein Rezept mit wenig Zutaten und das nicht ZUUU viel Zeit benötigt. Und das Beste daran ist, dass man die Bûche sogar einfrieren kann und für Weihnachten einfach auftauen lassen und genießen kann!
Also falls Ihr noch in der Adventszeit eine kleine Lücke übrig habt, versucht doch mal diese Köstlichkeit!

Zutaten für eine Bûche Schokolade und Kastanien für 5-6 Personen:

Biskuitboden: 2 Eier, 60 g Mehl, 60 g Zucker, 1 TL Backpulver und Vanille

Schokoladen-Mousse: 150 g Guanaja Valrhona Schokolade + 150 g Sahne, 200 g Sahne

Deko: 150 Schokolade + 150 Sahne

Kastanien-Sirup (3 EL) , 50 g kandierte Kastanien Bruchstück

Der Biskuitboden:

1- Die Eier trennen und die Eiweiße als Schnee schlagen. Wenn es anfängt, weiß zu werden kommt der Zucker rein und es wird weiter geschlagen bis es ein glattes weißes Baiser entsteht.

2- Dann auf niedrigen Stufe weiter schlagen und die Eigelbe eingeben und dann das Mehl mit dem Backpulver.

3- Den cremigen Teig auf etwas Backpapier dünn streichen (1 cm hoch) und 10 Minuten bei 180-185 °C backen.

DIREKT aus dem Backofen raus, den Biskuitboden mit Backpapier **bedecken und zusammen rollen.**

Dann nach 2 Minuten wieder ausrollen und das Biskuit vom Backpapier lösen. Und dann das Backpapier wieder darauf legen. Dann das Ganze wieder mit einem feuchten Tuch zusammen rollen.

Die Mousse :

1- 150 g Schokolade mit 150 g Sahne schmelzen und abkühlen lassen.

2- Wenn es kalt ist , 200 g Sahne steif schlagen, und dann die Sahne vorsichtig in die Schokoladen-Creme unterrühren

Basteln :

den Biskuitboden ausrollen, dann mit ein bisschen Kastanien-Sirup aufgelöst in 50 ml Wasser befeuchten, die Mousse au chocolat darauf streichen,

…. und mit kandierten Kastanien Bruchstück bestreuen. Und jetzt alles wieder zusammen rollen und für minimum 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Dekorieren:

150 g Schokolade mit 150 g Sahne schmelzen und kurz abkühlen lassen.

Dann die Bûche aus dem Kühlschrank herausnehmen und mit der Schokolade übergießen. Noch ein bisschen glasierte Kastanienstückchen für die Deko… Et Voilà !!!!!

Ich wünsche euch viel Spaß dabei und auf jeden Fall einen guten Appetit.

Ihr könnt gern die Bûche mit dem Schokolade-Überguss einfrieren. Es ist alles kein Problem.

Bonnes Fêtes et à très 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