Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BÛCHE DE NOËL TIRAMISU

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

Et voilà, wir sind quasi die letzte Woche vor Weihnachten und ich habe noch ganz viele Rezepte und Überraschungen für Euch !

Heute wird es eine Bûche de Noël Tiramisu mit einem kleinen Schuss für die größeren Kinder. Aber nicht zuuuu schwer wie die letzte Bûche.

In diese Version habe ich Jogurt, ein bisschen Zucker, Sahne und Amaretto gemischt. Es schmeckte auch wie ein Tiramisu mit dem Kaffee Biskuit. Mmmmmm lecker.

Falls das Schokoladen-Kastanien-Rezept zu deftig war, könnt ihr diese Variante mal ausprobieren. Frisch und (fast) leicht (im Vergleich), habe ich sie mit kleinen Kakaobohnen Stückchen verziert für den knackigen Effekt. Als Ersatz kann man dafür kleinen Mocca Bohnen nehmen. Mmmm einfach zuuuu lecker...

Obendrauf kommt auch nur Kakao und keine Creme oder Schokoladen-Schicht, irgendwann muss man auf die Kalorien aufpassen. Oder gute Sportpläne machen. □□

... und so einfach geht das:

Zutaten für eine Bûche de Noël Tiramisu für 5-6 Personen :

Boden : 60 g Mehl, 60 g Zucker, 2 Eier, 1 TL Backpulver, 1 EL Kakaobohnen. (oder Mocca Bohnen)

TIPP: Wer mag ein schöne fluffige Boden , kann die Zutaten für den Biskuitboden verdoppeln!

Mokkabohnen oder Espresso und 3 EL Zartbitter Kakao für den Boden.

Creme : 200 g Sahne + 60 Zucker, 150 g griechische Joghurt + 3 EL Zucker und 4 EL Amaretto, 1 EL Gelatine (als Puder und kalt löslich!!!)

1- Die Creme :

200 g Sahne mit 60 Zucker als Chantilly steif schlagen.

150 g Jogurt mit 3 EL Zucker, 4 EL Amaretto und 1 EL Gelatine kalt löslich zusammen mischen.

Die Joghurtmasse in die Chantilly unterrühren und 20 Minuten kalt stellen (die Zeit, um das Biskuit zu backen und abkühlen zu lassen)

2- Der Boden :

2 Eiweiße schlagen bis es schaumig wird, dann die 60 g Zucker dazu geben und schlagen bis es

eine schöne cremige Baiser Masse wird.

Dann die 2 Eigelbe hineinrühren und dann das Mehl und den TL Backpulver.

Den Teig auf ein Backpapier ausbreiten und mit Kakaobohnen bestreuen.

… Dann den Boden 10 Minuten bei 180°C backen.

Direkt aus den Backofen heraus, den Boden auf ein anderes Backpapier umdrehen und vom ersten Papier lösen. Das Papier umdrehen und wieder auf den Boden legen. Darauf kommt jetzt ein feuchtes Tuch und der Boden wird eingerollt!

Diese Rolle 5 Minuten abkühlen lassen. Dann den Boden ausrollen und mit Espresso oder Kaffee betropfen (also nicht zu viel Kaffee, sonst wird der Boden matschig)

Jetzt noch den Boden mit Bitterkakao bestreuen und die Joghurt-Sahne-Creme drüber gießen.

Die Bûche wieder einrollen und 1 Stunde kalt stellen.

Also das Endergebnis sollte so aussehen …..

….. und wahnsinnig gut schmecken!

Für meinen Kleinen war es nicht der Knaller, aber mein Mann war ganz hin und weg. Diese Bûche wurde nicht eingefroren für Weihnachten, sondern in den folgenden Stunden schlicht und schmerzlos weggenascht! Unverschämt!

Zum Weihnachten werde ich eine ähnliche Variante mit Baileys oder Eierlikör für meinen Papa zubereiten!

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