Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GEEISTE ROTE-BEEREN-BÛCHE

ZUBEREITUNG: 4 STUNDEN · BACKZEIT: 16 MIN.

Es ist fast so weit ! Noel 2014 gibt es eine geeiste Bûche de Noel mit Himbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und rosa Macarons Boden. Mmmmmm!!!!

Ich habe sie vor 2 Wochen zubereitet und sie liegt ganz brav in der Tiefkühltruhe. Ich habe 2 Sorten Eiscreme zubereitet und in eine spezielle Form gegossen. Dann abkühlen lassen und einen Macarons Boden gebacken und drauf platziert.

Zutaten für eine Geeiste Rote-Beeren-Bûche für 8 bis 9 Personen :

Himbeereis :

250 g Schlagsahne + 90 g Zucker, 250g Himbeerpüree, 1 EL kalt lösbare Gelatine

Schwarze Johannisbeereis :

230 Schlagsahne + 90 Zucker, 315 g schwarze Johannisbeermarkt, 1,5 EL kalt lösbare Gelatine

Macarons Teig : 36 g Eiweiß , 75 g Puderzucker, 45 gemahlene Mandeln, 10 g Zucker , Lebensmittelfarbe und 3 Tröpfchen Rosenaroma.

1- Himbeer-Eis :

Die Schlagsahne mit dem Zucker schlagen bis es steif wird. Den Himbeerpüree mit der kalt lösbaren Gelatine rühren.

Dann die Chantilly (Sahne und Zucker) vorsichtig in das Himbeerpüree unterrühren.

... Die Masse in die Form gießen (ich habe eine spezielle Bûche Form aus Frankreich benutzt. Ihr könnt aber zur Not eine Cakeform benutzen) .... (ich habe die Form mit Frischhaltefolien bedeckt, um sicher zu sein, dass die Bûche sich richtig löst.)

2- Schwarze Johannisbeere-Eis :

Die Sahne mit dem Zucker als Chantilly schlagen und dann in das Cassispüree mit dem EL kalt lösbaren Gelatine vorsichtig unterrühren. Dann die Masse auf die Himbeer-Mousse gießen...

3- Der Macarons Teig mit 3 Tröpfchen Rosenaroma zubereiten und bei 150 °C 16 Minuten lang backen. Dann 1 Stunde trocknen lassen. (es bleibt unten ein bisschen klebrig !). Dann den Boden auf die Mousse legen und die Form in den Tiefkühlschrank platzieren und 3 Stunden Minimum einfrieren lassen.

Et voilà !!!!

Ich finde diese Variante am einfachsten und nicht sooooo schwer wie die Schokoladen-Bûche.

Es bleibt trotzdem viel Sahne aber es ist doch Eiscreme !

Ich wünsche euch Joyeux Noel et à 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