

Bûche de Noel „Meine Art“

Zutaten ca. 6-8 Törtchen

Biskuit

35 g Dinkeldunst (alternativ Weizenmehl)

15 g Mandelgrieß

3 Eier (Größe M), zimmerwarm

40 g Zucker

10 g Speisestärke (Mondamin)

1 Prise Salz

150g fein passierte Mandarinen Fruchtaufstrich

Alternativ geht auch z.B. Orange oder Aprikose

Füllung

100g Nugat

40g Zartbitterkuvertüre

60ml Sahne

Creme von gebrannten Mandeln

70g Kokosblütenzucker

70g Zucker

2 MS Quatre Épices (z.B. von Altes Gewürzamt, wahlweise Zimt)

Prise Salz

150g Mandeln mit Haut

40g weiches Kokosöl

Leistungsstarker Blender oder Küchenmaschine

Weißer Schokoladen Creme

370 g weiße Kuvertüre 33 %

200 ml VOLLmilch 3,5 %

10 g Glukosesirup

3 Blatt Gelatine

400 g Konditor-Sahne ca. 35 %

120g dunkle Zartbitterkuvertüre

Zubereitung des Biskuits

Den Backofen auf 180 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen – nicht einfetten! Für die Masse, Mehl und Mandelgrieß in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 20 g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer hell und schaumig aufschlagen. Den restlichen Zucker mit der Stärke vermischen. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei die Stärkemischung löffelweise zugeben. Den Eischnee mit dem Schneebesen locker unter die Eigelbmasse heben. Dann die Mehlmischung unter die Masse ziehen und den Teig in das vorbereitete Backblech füllen. Die Oberfläche glattstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10–15 Minuten backen. Ein Blatt Backpapier auf ein großes Küchenbrett/Blech legen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und auf das Backpapier stürzen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereit stellen und die Oberfläche des Backpapiers dünn mit Wasser bestreichen. Dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Von der Längsseite Streifen von 5cm markieren durch einen leichten Schnitt in den Biskuit. Auskühlen lassen.

Zubereitung der Schokoladenmasse

Die Sahne und Honig in eine Schüssel geben und auf ein Wasserbad setzen.

Grob gehackten Nougat und Kuvertüre dazugeben und alles zu einer cremigen Masse schmelzen. Schokomasse für mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Die Schokomasse mit einem Mixer cremig aufschlagen und in einen Spitzbeutel umfüllen.

Zubereitung der gebrannten Mandel Creme

Den Kokosblütenzucker, Zucker, Salz, Quarte Épices mit 40 ml Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und aufkochen. Dann die Mandeln dazugeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren, mit einem Holzkochlöffel, so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Sobald der Zucker anfängt zu kristallisieren und die Mandeln mit einer trockenen Schicht überzieht, die Hitze auf mittlere Hitze reduzieren. So lange rühren, bis der Zucker beginnt zu karamellisieren und die Mandeln



VÉRONIQUE WITZIGMANN Brenkenweg 4 83122 Samerberg

leicht glänzen. Die gebrannten Mandeln noch heiß auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Auskühlen lassen. Dann die gebrannten Mandeln in einen Blender oder eine Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe erst grob mahlen. Dann weiter mahlen auf mittlerer Stufe bis die eher krümelige, trockene Masse cremiger wird (da das Öl der Mandel austritt). Das Kokosöl dazugeben und auf mittlerer Stufe weiter mixen, bis eine homogene, cremige Masse entstanden ist. Die fertige Creme in ein zuvor sterilisiertes Glas füllen und mit einem Deckel verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verarbeiten, das Glas aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Textur wieder cremig wird.

Zubereitung weiße Schokoladen Creme

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser gut einweichen. Die weiße Kuvertüre grob zerkleinern. In eine Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen. Die Milch mit der Glukose in einem Topf erhitzen auf 80° und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

In 3 Portionen die Milch über die geschmolzene Kuvertüre gießen und verrühren, sodass eine elastische und glänzende Textur entsteht. Zuletzt die kalte Sahne einlaufen lassen und die Zubereitung mit einem Stabmixer emulgieren ohne Luft einzuarbeiten. Mit Frischhaltefolie direkt abgedeckt und über Nacht im Kühlschrank auskristallisieren lassen.

Am nächsten Tag einmal durchrühren, in einen Spritzbeutel füllen und weiterverarbeiten.

Zubereitung der Schokoladenspäne

Kuvertüre klein hacken, auf ein Wasserbad setzen und schmelzen. Ein Blatt Schokoladenfolie bereitlegen und die geschmolzene Kuvertüre darauf gleichmäßig verstreichen. Mit einem weiteren Blatt bedecken und eng aufrollen. In den Kühlschrank legen und fest werden lassen.



VÉRONIQUE WITZIGMANN Brenkenweg 4 83122 Samerberg

Die festgewordene Kuvertüre vor der Fertigstellung ausrollen (dabei brechen die Stücke!). Das ist die gewünschte Optik für die Ummantelung!

Die Biskuitfläche gleichmäßig mit Mandarinenfruchtaufstrich bestreichen. Dann mit der gebrannten Mandelcreme bestreichen.

An der Längsseite, einen dicken Strang der Nugat-Masse spritzen und von der Längsseite her aufrollen.

Einrollen in Frischhaltefolie und für mind. 3 Std. kühlen lassen.

Danach die Rolle in 5 cm abscheiden und aufstellen. Mit der weißen Schokoladencreme bestreichen und darauf die Schokoladenspitter rundrum befestigen.

Obenauf einen dicken Tupfen der weißen Schokoladencreme spitzen und FERTIG !