

Rezept

Französische Weihnachtsroulade »Bûche de Noël«

Ein Rezept von Französische Weihnachtsroulade »Bûche de Noël«, am 23.04.2024

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade	250 g weiche Butter
30 g Kakao	2 Eier
3 Eigelbe	170 g Zucker
6 Eigelbe	80 g Zucker
1 Prise Salz	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
3 Eiweiße	60 g Mehl
20 g Speisestärke	2 kandierte Orangenscheiben
1/2 Stängel kandierte Angelika	50 g Borkenschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Roulade (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter mit flüssiger Schokolade und Kakao schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Eier, Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät im Wasserbad lauwarm schlagen. In ein kaltes Wasserbad setzen und unter Rühren abkühlen lassen. Den Eischaum unter die Schokocreme ziehen. 30 Min. kühl stellen.
2. Für den Teig Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eigelbe mit 30 g Zucker, Salz und Zitronenschale dickschaumig aufschlagen. Die Eiweiße sehr steif schlagen. Dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischaum behutsam unter den Eischnee ziehen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben.
3. Die Biskuitmasse gleichmäßig aufs Blech streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 10-12 Min. hellbraun backen. Ein Küchentuch anfeuchten und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Biskuitplatte darauf stürzen. Mit einem zweiten angefeuchteten Tuch abdecken und abkühlen lassen. Die Tücher abnehmen, das Backpapier abziehen.
4. Die Schokocreme nochmals durchrühren und die Hälfte auf die Teigplatte streichen. Von der Längsseite her aufrollen. Mit der restlichen Creme bestreichen. Die Enden glatt schneiden. Mit einer Gabel oder einem Garnierkamm längs ein Wellenmuster einritzen. 2-3 Std. kühl stellen. Die Roulade auf eine Kuchenplatte setzen.
5. Für die Verzierung Orangenscheiben halbieren, Angelika in feine Streifen schneiden. Die Roulade mit den Orangenhälften, Angelikastreifen und der Borkenschokolade garnieren.