

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



Bûche de Noël



Zutaten

Schokoladenbuttercreme

500 ml Milch
90 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
45 g Stärke
3 Eigelb
100 g Schwarze
Herenschokolade
320 g weiche Butter

Biskuitrolle

4 Eier
4 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
½ TL Vanilleextrakt
120 g Zucker
75 g Mehl
75 g Stärke
2 TL Backpulver
1 TL Zimt

Dekoration

100 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Puderzucker
4–5 Rosmarinzwige
nach Belieben gefrorene
Johannisbeeren oder
frische Cranberries

 1,5 Std.  9 Min.  2 Std.

1 Schokoladenpudding

Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Salz, Stärke und Eigelb in einem Topf klümpchenfrei verrühren und danach bei mittelhoher Hitze während dem Rühren einmal aufkochen lassen. Das dauert etwa 4–6 Minuten. Den Pudding vom Herd herunterziehen und die Herenschokolade einrühren. Direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

2 Biskuitrolle

Eier, Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker 4–5 Minuten zu einer dickcremigen Masse verrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Zimt mischen und zur Eiermasse sieben. Vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech mit eckigem Backrahmen streichen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze für etwa 8–9 Minuten backen. Die Biskuitplatte direkt nach dem Backen aus der Form herauslösen und auf ein Küchentuch stürzen. Dann aufrollen und komplett abkühlen lassen.

3 Schokoladenbuttercreme

Die sehr weiche Butter mit einem Schneebesen weißcremig rühren. Den Pudding durchrühren und durch ein Haarsieb streichen. Dann esslöffelweise in die Butter einrühren. Die Biskuitrolle mit der Hälfte der Buttercreme befüllen und aufrollen. 30 Minuten kühlen. Die Rolle mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit einer Gabel die Rinde strukturieren. 30 Minuten kühlen. Wer möchte, kann jetzt noch ein Stück der Rolle abschneiden und seitlich mit etwas Buttercreme ankleben, damit es wie ein Baumstamm aussieht. Die Torte sollte vor dem Dekorieren 30 Minuten im Gefrierschrank gelagert werden.

4 Dekoration

Die Kuvertüre klein hacken. 2/3 davon über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Dann vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel einrühren. Die ganz kalte Biskuitrolle damit bestreichen. Die Kuvertüre muss nicht flächendeckend aufgetragen werden. Die Buttercreme soll stellenweise durchscheinen. Kuvertüre fest werden lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Rosmarinzwigen und Cranberries oder gefrorenen Johannisbeeren dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

