

Prof. Dr. Françoise Routier empfiehlt **Bûche à la crème de marron**

Traditioneller französischer Weihnachtskuchen, welcher optisch an einen Holzstamm erinnern

ZUTATEN

Für die Ganache:

150 g dunkle Schokolade
150 ml Schlagsahne

Für die Crème de marron:

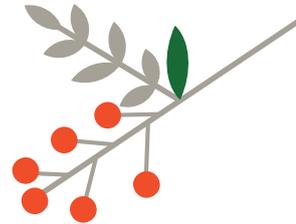
50 ml Wasser
90 g Zucker
200 g Maronen (gekocht)

Für die Maronen-Sahne-Creme:

Die vorbereitete Crème de marron
250 ml Schlagsahne
3 Blätter Gelatine

Für den Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
40 g Haselnusspulver
80 g Mehl



ZUBEREITUNG

Für die Ganache die Sahne erhitzen und die Schokolade kleinhacken. Die heiße Sahne über die Schokolade gießen und diese somit schmelzen. Kalt stellen.

Für die Crème de marron die Maronen in einem Mixgerät mahlen. Den Zucker und das Wasser zu einem Sirup schmelzen. Der Sirup sollte 121°C heiß werden. (Wer kein Thermometer hat, erkennt die richtige Temperatur an einem Blasenwerfen des Sirups. Wenn dies erkennbar ist, muss der Sirup noch ca. 2 min kochen). Das Maronenpulver zum Sirup geben und weitere 15 min erhitzen, bis die Creme ausreichend andickt. Die Creme auf ca. 50 °C abkühlen lassen. Anschließend für die Sahnecreme die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatine-Blätter ausdrücken und eins nach dem anderen unter die Crème de marron mischen. Vom Herd nehmen. Die kalte Schlagsahne aufschlagen. Ein bisschen Sahne unter die Crème de marron mischen. Den Rest vorsichtig unterheben. Kalt stellen.

Für den Biskuit die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen. Die Mischung sollte mehrere Minuten geschlagen werden, bis sie weißlich wird. Daraufhin das Eiweiß aufschlagen. Das Eiweiß auf die Zucker-Eigelbmischung geben. Ohne davor zu rühren wird das Mehl und das Haselnusspulver auf die Mischung geschüttet. Nun die Mischung vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den fertigen Teig auf das Blech verteilen. Das Maß ist ca. 28 cm x 35 cm. Bei 190°C Umluft 12 min backen. Den fertigen Biskuit sofort auf ein feuchtes Küchentuch plazieren. Dann wird der Biskuit von der kurzen Seite aus aufgerollt. Das Küchentuch mit aufrollen, damit der Kuchen nicht zusammenklebt und weniger brüchig ist. Den Biskuit eingerollt kühlen lassen und mit offener Seite nach unten platziert auf einer glatten Fläche auskühlen lassen.

Es folgt der Zusammenbau: Den Biskuit vorsichtig aufrollen. Die Maronen-Sahnecreme über die ganze Fläche verteilen. Den Biskuit von der kurzen Seite aus wieder aufrollen. Jetzt mit Ganache einstreichen. Hier soll nicht übertrieben ordentlich gearbeitet werden, ein Baumstamm ist schließlich auch nicht eben ... Mit einer Gabel können nun holzoptische Rillen in die Ganache geritzt werden. Die weniger schönen Enden abschneiden (eignen sich hervorragend als erste Kostprobe). Für mindestens 2 Stunden kühlen und nach Belieben dekorieren. Wir schlagen Moos (gehackte Pistazien) und Pilze (getrocknete Apfelfringe) vor. Vor dem Servieren nochmal kaltstellen. Voilà! Die Bûche ist fertig.

Guten Appetit!