

Bûche de Noël

Recettes de Noël



Zutaten:

8 Eier

280g
Streuzucker

200 g Mehl

22 g Hefe

500 g
Schokolade

400g Butter

Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb.

Das Eigelb mit dem Zucker und 3 Esslöffeln lauwarmem Wasser schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver nach und nach zugeben.

Das Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig unter die vorhergehende Mischung heben.

Den Ofen auf 180°C (Gasmarke 6) vorheizen.

Den Teig in einer langen, flachen, mit Backpapier ausgelegten und 1 cm dicken Form (Tropfblechtyp) ausbreiten.

10 bis 15 Minuten backen, der Keks sollte leicht gebräunt sein.

Aus dem Ofen nehmen, ein sauberes, feuchtes Tuch auf den Biscuitboden legen, dann aus der Form nehmen und aufrollen.

Abkühlen lassen.

Brechen Sie die Schokolade und schmelzen Sie sie im Wasserbad.

Wenn diese geschmolzen ist, die weiche Butter hinzufügen und verrühren.

Anschließend den Kuchen mit der Buttercreme erneut aufrollen. Dann den Kuchen wieder auf sich selbst rollen.

Bedecken Sie die fertige Biskuitrolle mit der restlichen Schokolade und rillen Sie dann mit einer Gabel die Oberseite ein.

In den Kühlschrank stellen.

Bon appétit !