♦ Bûche de noël ♦

Schokoladen- & Marzipanmousse mit Apfel-Cranberry Kern

Zutaten für eine Bûche von 25 x 9 cm

Apfel-Cranberry Füllung

- 350 g Apfelstücke, geschält und entkernt
- Saft und Abrieb einer Bio Mandarine
- 50 g frische Cranberries
- ½ Teel. Zimt
- 35 g Zucker (n. Geschmack)
- 2 Bl. Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Apfelstückchen, Mandarinensaft u. -abrieb sowie Cranberries und Zucker zusammen aufkochen und köcheln lassen, bis die Früchte weich und zusammengefallen sind. Mit einem Stabmixer pürieren und die eingeweichte Gelatine in dem heißen Mus auflösen. Das Apfel-Cranberrymus in drei Mini-Bûcheform verteilen und mindestens 6 Stunden einfrieren.

Schokoladenbiskuit

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 35 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln

- 1 Eiweiß Gr.L
- 20 g Zucker
- 30 g Mehl
- 10 g dunkler Backkakao
- 12 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze aufheizen. Ein Backblech mit einer Silikonmatte oder Backpapier belegen. Die Butter schmelzen und bereitstellen. Das Ei mit dem Eigelb, dem Puderzucker und den gemahlenen Mandeln hellschaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und mit dem Mehl und dem Kakao übersieben. Vorsichtig unterheben. Zwischendurch 1 Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig mit einer Palette gleichmäßig (!) 1 cm dick auf dem Blech verstreichen und ca. 8-10 Minuten backen. Papier bzw. Folie abziehen und den Biskuit abkühlen lassen.

Mousse au chocolat

- 200 g Schlagsahne
- 160 g dunkle Kuvertüre
- 100 g flüssige Sahne 35%
- 2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 200g Sahne steif schlagen und bereit stellen. Die Kuvertüre fein hacken. 100 g Sahne aufkochen lassen und über die Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen und glattrühren. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unterrühren. Nun die Schlagsahne in drei Portionen unterheben. Wichtig: Die Schokoladenmasse sollte 45 - 50 Grad warm sein, wenn die Schlagsahne untergehoben wird! Ist sie zu heiß, fällt die Sahne zusammen, ist sie zu kalt, kann die Masse körnig werden. Deshalb unbedingt die Temperatur kontrollieren! - Die Bûcheform mit der Reliefmatte auslegen, die Mousse au chocolat hineinfüllen und die Form in den Kühlschrank stellen, während die Marzipanmousse hergestellt wird.

Marzipanmousse (Frederic Bau)

- 2 Blätter Gelatine
- 170 g Vollmilch
- 140 g Marzipanrohmasse
- 170 g Sahne 35 %

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Marzipanmasse am besten in der Microwelle kurz anwärmen, damit sie geschmeidig wird. Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Marzipan kleinschneiden, in einen hohen Behälter geben und mit dem Stabmixer glatt rühren, dabei nach und nach die heiße Milch untermixen bis die Masse homogen ist. Die Sahne steifschlagen und unter die Marzipanmasse heben, wenn diese ca. 45 Grad war ist (s. o.). Die Marzipanmousse 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aufbau

Die Bucheform mit der Mousse au chocolat aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Teigschaber die Seiten bis zum Rand auslaufend hochstreichen, so dass eine längliche Mulde entsteht. Die Mitte evtl. mit einem Löffelrücken ausarbeiten. Die Marzipanmousse vorsichtig in diese Mulde füllen bis ca. 2 cm unter dem Rand. Die drei eingefrorenen kleinen Bûches mit dem Apfel-Cranberrymus aus der Form lösen und mit der Rundung nach unten eng nebeneinander mittig in die Marzipanmousse drücken. Bis zum Rand mit einer dünnen Schicht Marzipanmousse bestreichen und glatt streichen. Aus dem Biskuit ein Rechteck von 25 x 9 cm schneiden (Reste können eingefroren oder vernascht werden) und auf die Creme legen. Alles mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

Die Deko ist natürlich variabel. Ich schreibe einfach mal auf, wie ich es gemacht habe :-) .

- braunes Velvetspray*
- hauchdünne Schokoladenplättchen
- Perlglanzpuder* bronze

Die gefrorene Bûche de Noël aus der Form lösen und die Reliefmatte entfernen. Eventuell überstehende Biskuitränder mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Bûche laut Anleitung mit dem Velvetspray besprühen und langsam auftauen lassen. Für die bronzenen Sterne habe ich fertige hauchdünne Schokoladenblättchen mit einem, auf der Herdplatte erwärmten, Stern-Keksausstecher ausgestochen und mit Perlglanzpuder bestrichen. Die Sterne in der angetauten Bûcheoberfläche verteilen und alles mit Perlglanzpuder bestreuen.

Die Bûche de noël muss ungefähr 3-4 Stunden auftauen und reicht als Dessert für ca. 6-8 Personen (je nach Hunger ;-)).

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016