



Winterliche Tannenbaum Bûche

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Silikomart Bûche Sapin-Tanne*](#)

Biskuit

- 85 g Ei
- 50 g geriebene gebleichte Mandeln
- 50 g Puderzucker
- 70 g Eiweiß
- 20 g Zucker
- 35 g Mehl
- 15 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei, Mandeln und Puderzucker hellschaumig aufschlagen. Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eimasse ziehen und die Massen angleichen. Den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Sorgfältig unterheben. Zwischendurch die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter einarbeiten. Den Biskuitteig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder eine Silikonmatte mit Rand streichen. 12-15 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Biskuit anschließend auf ein Backpapier stürzen und für die kleine Rolle ein Stück von 19 cm Breite x 18 cm Länge ausschneiden, sowie für den Boden der Bûche 9 cm x 24 cm. Letzteres in Folie einwickeln und bis zur Verwendung kühl lagern. Das Rechteck für die Biskuitrolle mithilfe des Backpapiers noch warm fest zu einer Rolle aufdrehen.

Tränke

- 20 g Orangenlikör
- 20 g frisch gepresster Orangensaft
- ca. 50 g feine Orangenmarmelade

Die Biskuitrolle vorsichtig entrollen und zunächst mit der Tränke, danach mit Orangenmarmelade bestreichen. Den Biskuit fest zusammenrollen und in Frischhaltefolie gewickelt bis zur Verwendung in den Gefrierschrank legen. *(Ich habe meine Biskuitrolle in die Papprolle einer Küchenpapierrolle geschoben, damit sie schön rund bleibt 😊)*

Crispy Coconut Boden

- 12 g weiße Kuvertüre
- 36 g **Nougat**¹
- 45 g glutenfreies Shortbread (Rezept [hier](#)) / alternativ Butterkekse
- 8 g **Crêpes dentelles**¹ (Waffelröllchen)
- 13 g Kokosraspeln
- 1 Prise Salz

Kuvertüre und Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick rechteckig ausrollen (dabei sind solche **Teigstäbe**¹ hilfreich), so dass daraus später ein Boden passend zur Silikonform ausgeschnitten werden kann (mind. 10 cm x 25 cm). Auf einem flachen Brett liegend in den Gefrierschrank legen.

Maracujamousse

- 75 g Milch
- 75 g Sahne
- Schalenzesten einer kleinen Bio Orange oder einer Mandarine
- 3 Eigelbe
- 55 g Zucker
- 4 (6,8 g) Blätter Gelatine
- 80 g **Maracujapüree***
- 190 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne zusammen mit der Orangenschale in einem Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die aromatisierte, heiße Sahnemilch unter Rühren zum Ei geben. In den Topf zurück gießen und auf 83 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Durch ein Sieb gießen und dann das Maracujapüree einrühren. Die Creme muss nun auf 25-30 Grad abkühlen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Maracujacreme ziehen.

Aufbau

- Maracujapüree zum Tränken/ alternativ Orangenmarmelade

Den Crispy- und den Biskuitboden in Formgröße zurechtschneiden. Die Tannenbaum Silikonform zu etwa Zweidrittel mit Maracujamousse füllen. Die Form ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen können. Dann die kleine angefrorene Biskuitrolle in die Mousse drücken. Mit Maracujamousse auffüllen. Den Biskuit mit Maracujapüree oder Orangenmarmelade bestreichen und auf die Mousse legen. Mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken und mit dem Crispy Boden abschließen. Die Tannenbaum Form mindestens eine Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Schokoladensterne

- **Transferfolie***
- **dunkle Kuvertüre***
- kleiner Sternausstecher

Die Kuvertüre temperieren. Die Transferfolie mit dem Druck noch oben auf der leicht feuchten Arbeitsfläche fixieren. Die temperierte Kuvertüre mit einer Winkelpalette gleichmäßig auf der Folie verstreichen. Einige Minuten warten, bis die Oberfläche etwas matt wird. Dann mit dem Ausstecher Sterne in die Schokolade

drücken. Die Folie in einem kühlen Raum legen und die Kuvertüre kristallisieren lassen. Nach einigen Stunden können die Sterne vorsichtig herausgelöst werden.

Fertigstellung

- [grünes Velvetspray*](#)
- [weißes Velvetspray*](#)
- [silberner Perglanzpufer*](#)

Die Torte aus der Form lösen. Das war gar nicht so einfach. Tipp: Zunächst die Seiten lösen und dann die Silikonform umdrehen und von einem Ende her nach oben abziehen. Möglichst dabei nicht viel mit warmen Händen auf die Spitzen der Tannenbäume fassen, da diese sonst weich werden und in der Form verbleiben. Anschließend die gefrorene Bûche seitlich mit dem grünen Velvetspray und danach die Spitze mit dem weißen Spray besprühen. Mit Silberpufer bestäuben und die Bûche auftauen lassen. Vor dem Servieren mit den kleinen Schokoladensternen dekorieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>