



Sahnige Orangen-Karamell Bûche

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Bûche Silikonform](#) (1300 ml Inhalt) oder [Klick!](#) , [Bûche Einleger*](#) oder [Klick](#)

Orangenconfit

- 50 g Zesten von ca. 3 Orangen + 1 Bergamotte oder 1 Grapefruit
- 150 g frisch gepresster Saft (Früchte siehe oben)
- 100 g Zucker

Die Schale der Zitrusfrüchte (*ich habe 3 Orangen und 1 Bergamotte verwendet*) mit einem Zestenreißer o.ä. schälen. Darauf achten, dass nur die äußere Schale verwendet wird, da das Weiße bitter schmeckt! Die Zesten in einen kleinen Topf geben und diesen halbvoll Wasser füllen. Zum Kochen bringen, um die Zesten eine Minute zu blanchieren. Danach alles durch ein Sieb gießen, die Zesten zurück in den Topf geben und wiederum mit Wasser bedecken und wie beschrieben aufkochen. Diesen Vorgang noch ein drittes Mal wiederholen. (*Keine Angst, das geht schneller als man denkt ;-)*) Auf diese Weise bleiben keine Bitterstoffe erhalten. Nachdem die Zesten dreimal blanchiert wurden, diese erneut in den Topf geben und mit dem ausgepressten Saft und dem Zucker für ca. 40 bis 50 Minuten bei leicht geöffnetem Topf leise köcheln lassen. Das Confit mit einem Mixstab pürieren und noch heiß in ein sterilisiertes Marmeladengläschen abfüllen. *Es sollte am Ende eine marmeladenartige Konsistenz haben - also nicht zu dünn! Ansonsten noch etwas länger mit offenen Deckel köcheln lassen.* Das Confit hält sich problemlos viele Wochen.

Wer so gar keine Zeit zum Zubereiten des sehr aromatischen Confits hat, kann auch eine gute Orangenkonfitüre verwenden. (*Wäre aber schade drum 😞*)

Mandelbiskuit

- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 30 g gemahlene Mandeln
- 40 g Mehl
- 20 g geschmolzene Butter

- 20 g gehobelte Mandeln

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz sehr steif schlagen. Danach die Eigelbe sanft einrühren. Das gesiebte Mehl und die Mandeln zusammen mit der geschmolzenen Butter unterheben. Die Biskuitmasse ca. 1 cm dick gleichmäßig auf einer [Silikonbackmatte mit Rand](#)¹ streichen, mit den gehobelten Mandeln bestreuen und ca. 10 Minuten backen. Den Biskuit abkühlen lassen und zwei Streifen von 22 x 6 cm ausschneiden. Ein Streifen wird für die Einlage verwendet. Den anderen in Folie einwickeln und bis zur Verwendung beiseite legen.

Orangencremeux

- 40 g Sahne
- 65 g frisch gepresster Orangensaft + Saft einer Bergamotte bzw. Grapefruit
- 1 Teel. Orangen-/ Bergamottenabrieb
- 2 Eigelb
- 30 g verquirltes Ei
- 40 g Zucker
- 1 ½ Blätter Gelatine
- 55 g Butter in Würfeln
- 60 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Saft und dem Abrieb zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Ei mit dem Zucker verrühren. Die heiße Flüssigkeit in die Eimasse rühren und alles zurück in den Topf gießen. Bei milder Hitze auf 84 Grad erhitzen. Dabei immer Rühren! Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Creme anglaise nun in einen hohen Behälter füllen und mit dem Mixstab durchmischen. Dabei nach und nach die Butter untermixen. Die Sahne halbsteif schlagen und, sobald die Orangencreme auf ca. 30 Grad abgekühlt ist, unterziehen.

Aufbau Einlage

Die Orangencremeux in die Bûche Einlegerform füllen. Den zuvor ausgeschnittenen Biskuitstreifen mit Orangenconfit bestreichen und mit der Confitseite nach unten auf das Orangencremeux legen. Die Einlageform einfrieren.

Crispyschicht

- 45 g Spekulatiuskekse
- 30 g weiße Kuvertüre
- 20 g Nussmus
- 8 g brauner Zucker
- 30 g Crêpes dentelles ([gekauft](#)¹ oder [selbstgemacht](#))

Die Spekulatiuskekse vermahlen. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Nussmus verrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einer streuseligen Masse verarbeiten. Zwischen zwei Backpapierblätter verteilen und gleichmäßig 3-4 mm dick ausrollen. Dabei sind [Teigstäbe](#)¹ sehr hilfreich. Die Größe sollte so berechnet sein, dass man ein Rechteck für den Boden der Bûche ausschneiden kann. Auf einer Platte liegend in den Kühlschrank stellen. Sobald die Schicht fest geworden ist, ein Rechteck mit 6,5 x 22 cm ausschneiden. Dieses bis zur Verwendung in den Gefrierschrank stellen. So lässt es sich später besser händeln.

Dulceymousse

- 80 g Sahne
- 80 g Milch
- eine Prise gemahlene Vanille
- 3 Eigelb
- 15 g Zucker
- 150 g [Dulcey Kuvertüre](#)*
- 3 Blätter Gelatine
- 280 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Dulcey Kuvertüre schmelzen. Sahne, Milch und Vanille zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch in die Eimasse rühren und danach alles zurück in den Topf gießen. Unter Rühren auf 84 Grad erhitzen und durch ein Sieb zu der geschmolzenen Kuvertüre geben. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit dem Mixstab gut durchpürieren. Dann die Sahne halbsteif schlagen und unter die Dulceycreme ziehen.

Aufbau

Die Bûcheform mit der Dulceymousse füllen. Einen kleinen Rest zurückbehalten! Die Form hin und her schwenken, damit die Seiten gleichmäßig mit Mousse benetzt sind. Die gefrorene Einlage ausformen und schön gerade in die Mousse drücken. Die restliche Mousse darauf verteilen und dann den Biskuit mit der Mandelseite nach unten auflegen. Den Biskuit dünn mit Orangenconfit bestreichen und darauf die Crispyschicht platzieren. Die Bûche mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- [Velvetspray](#) *

Ich habe mein Velvetspray für diese Torte selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.

¹Selbstverständlich kann man auch Velvetspray aus der [praktischen Sprayflasche](#)* verwenden. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt. Das ist bei Weiß ja kein Problem ;-).

100 g [Kakaobutter](#)* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)¹ + [fettlösliche Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Bûche aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. vorsichtig mit der flachen Hand darüberstreichen, um diesen zu entfernen. Die Bûche komplett auftauen lassen. Das dauert zwischen 4-5 Stunden bei Raumtemperatur. Im Kühlschrank über Nacht.

Ich habe die Torte vor dem Servieren noch mit einem Hauch goldenem [Perlglanzpudder](#)* bestäubt und mit [kleinen](#)¹ und [großen](#) goldenen Schokoperlen verziert.