



6-8 Personen



ca. 1 Stunde



Bûche de Noël



Zutaten

Für den Biskuitboden:

90 g Zucker

90 g Mehl

1 TL Vanilleextrakt

3 Eier

2 EL Zartbitter Kakao

Für die Ganache:

100 g Zartbitterschokolade

100 mL frische Schlagsahne

Für die Chantilly Creme:

150 mL frische Schlagsahne

70 g Mascarpone

1/2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Die Eier trennen, und in einer großen Schüssel die Eiweiße als Schnee schlagen.
2. Sobald die Eiweiße weiß werden, den Zucker leicht hineinrieseln. Weiter schlagen, bis die Masse fest wird.
3. Dann die Eigelbe und die Vanille dazu geben und letztlich das Mehl und den Kakao. Gut umrühren, bis alles cremig wird.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 12 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Wichtig: Sobald der Boden gebacken ist, wird er vom Backpapier gelöst, zwischen 2 Backpapiere gelegt und mit einem feuchten Tuch gerollt. Anschließend mit dem Tuch abkühlen lassen.



6-8 Personen



ca. 1 Stunde



Bûche de Noël

Für die Ganache:

1. Die Schokolade mit 100 g Sahne schmelzen, rühren und kalt stellen.



Für die Chantilly Creme:

1. In einer großen Schüssel den Mascarpone mit der Vanille und 2-3 EL Sahne geben, kurz rühren, um den Mascarpone aufzulösen.
2. Restliche Sahne eingeben und steif schlagen.



Zu guter Letzt:

1. Den abgekühlten Biskuitboden ausrollen, mit der Chantilly bedecken und das Ganze zusammen rollen. Kaltstellen.
2. Die abgekühlte Schokoladen-Ganache auf der Bûche de Noel verteilen. **Tipp:** mit einer Gabel kriegst man eine schöne Baum-Optik hin!

