

Bûche de Noël

60—70 Min

Zubereitung

1. Für die Schokocreme Obers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre einrühren. Dann Butter und Nougat unterrühren und sechs Stunden kaltstellen.
2. Das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit drei Eier für die Biskuitroulade trennen. Eigelb und zwei ganze Eier schaumig aufschlagen.
3. Drei Eiklar mit Zucker und Salz in einer zweiten Schüssel zu cremigem Schnee schlagen. Dann die Dottermischung dazu geben, trockene Zutaten darüber sieben und unterheben.
4. Jetzt die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für ca. zehn Minuten goldbraun backen.
5. Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen und den Biskuit auf das Tuch stürzen. Jetzt das Backpapier abziehen, wieder auf den Biskuit legen und mit dem Tuch eng einrollen und auskühlen lassen.
6. Für die Füllung Obers mit den restlichen Zutaten steifschlagen. Biskuitroulade aufrollen, mit der Füllung bestreichen und einrollen.
7. Die Schokocreme mit dem Mixer kurz aufschlagen und die Roulade rundum damit einstreichen. Ein Drittel der Roulade schräg abschneiden und an die Seite der Roulade setzen. Die Bûche de Noël nach Belieben verzieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Schokocreme

120 g	Zartbitterkuvertüre, gehackt
100 g	Nuss Nougat, gehackt
250 ml	Schlagobers
75 g	Butter, weich

Für die Biskuitroulade

5 Stk.	Eier
100 g	Kristallzucker, fein (etwas mehr zum Arbeiten)
1 Prise	Salz
30 g	Weizenmehl, glatt
15 g	Speisestärke
1 EL	Kakao
0.5 Stk.	Orangen (davon die Zesten)
0.5 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Vanillezucker Bourbon

Für die Füllung

250 ml	Schlagobers
1.5 EL	Kakao
0.5 Stk.	Orangen (davon die Zesten)
1 Prise	Zimt gemahlen
4 TL	Vanillezucker Bourbon