Bûche de Noël

Ingredienser



Rullekake:
♥ 4 egg
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 25 g kakao
♥ 2 ss lettrømme
♥ 50 g nøytral olje

Fyll:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 100 g melis
♥ 1 ss vaniljepasta

Sjokoladekrem:
♥ 4 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 320 g kokesjokolade

Marengs-sopp og pynt:
♥ 2 eggehviter
♥ 100 g sukker
♥ 30 g kokesjokolade
♥ noen cocktailbær
♥ 1 ss kakaopulver

Fremgangsmåte

Marengs-sopp:
Start gjerne dagen i forveien med å gjøre klar marengs-sopp: Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til en tykk marengs. Har marengsen i en kakesprøyte og sprøyt ut marengsen på bakepapirdekket stekeplate. Stilkene til soppene lages som spisser og toppene til soppene som tykke, runde sirkler. Lag dem gjerne i litt ulike størrelser. Stek marengsene midt i ovnen ved 100 °C i 1–2 timer. De er ferdigstekte når de kjennes helt tørre og løsner lett fra bakepapiret.

Finn frem marengstopper og -stilker som passer sammen. Fil eller slip til toppen av stilkene slik at de blir flate og toppene kan festes stødig. Soppene settes sammen med smeltet kokesjokolade. Smør godt med sjokolade på undersiden av toppene og press stilkene inntil. Legg soppene opp ned på et brett og sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet og stilkene har festet seg til toppene.

Oppbevar marengs-soppene i kjøleskapet til kaken skal dekoreres.

Rullekake:
Til rullekaken piskes egg og sukker til tykk eggedosis. Bland inn vaniljepasta. Sikt mel, bakepulver og kakao og vend dette inn i deigen sammen med rømme og olje. Bre deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 10–12 minutter. Hvelv den stekte kaken over på et sukret håndkle. Dra av bakepapiret og la kaken avkjøles med den varme langpannen over slik at den holder seg myk.

Kremfyll:
Pisk kremfløte, melis og vaniljepasta sammen til en fast og luftig fløtekrem. Bre kremen over den kalde kaken og rull den sammen fra langsiden. Renskjær kantene på kaken og legg den over på et fat. Skjær eventuelt av en mindre bit på skrå som legges inntil kaken for å etterligne en avskåret gren.

Sett kaken i kjøleskapet mens du lager sjokoladekremen.

Sjokoladekrem:
Kok opp kremfløten. Ta kjelen av platen og tilsett melis og oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. La sjokoladefløten stå i kjøleskapet til den er helt kald. Pisk den deretter opp med en elektrisk

håndmikser til en tykk sjokoladekrem.

Pynting:
Bre sjokoladekremen over kaken i et tykt lag (se tips). Lag til slutt rillemønster med en smørekniv slik at overflaten av sjokoladekremen ser ut som bark.

Pynt kaken med marengs-sopp og noen cocktailbær.

Dryss over kakaopulver til slutt.

Tips

♥ Kaken kan virke litt omstendelig å lage, men hvis du deler opp prosessen og lager marengs-soppene i forkant, er dette i grunnen en nokså enkel rullekake.

♥ For å få sjokoladekremen jevn utover kaken, lønner det seg å dyppe smørekniven ofte i en kopp med varmt vann. Start med et grunnlag for å få dekket alle sprekker, og legg deretter på et nytt lag som du kan lage rillemønster i.

♥ Kaken bør helst serveres samme dag som den er fylt med krem, slik at kremfyllet smaker helt fersk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/buche-de-noel