

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Bûche de Noël mit Pistazie

Zutaten

Für eine Bûche de Noël-Form (Silikon)

Für den Biskuitteig:

5 Eier
160 g Zucker
100 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Speisestärke
25 g Vanillepuddingpulver
60 g gemahlene Pistazien
1 Prise Meersalz
grüne Lebensmittelfarbe (optional)

Für die Füllung:

150 g Erdbeerkonfitüre

Für die Dekoration:

400 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

02 Für den Teig die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und zu einer glänzenden Masse rühren.

03 Die Eigelbe untermengen. Mehl, Speisestärke, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und über die Masse sieben.

04 Die gemahlene Pistazien vorsichtig unterheben. Für noch satteres Grün optional etwas grüne Lebensmittelfarbe untermischen.

05 Den Biskuitteig in die Bûche de Noël-Form aus Silikon füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen.

06 Den Kuchen für mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.

07 Für die Dekoration die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

08 Währenddessen den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Teller stürzen. Die Form spülen und komplett austrocknen.

- 09** Die Erdbeerkonfitüre mit einem Löffel mittig auf dem Kuchen verteilen.
- 10** Die geschmolzene Schokolade in die Kuchenform füllen und verteilen.
- 11** Den Kuchen exakt wieder in die Form legen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 12** Vor dem Servieren die Bûche de Noël vorsichtig aus der Form lösen.