



## Bûche de Noël Eistorte

### Zutaten

Für eine Bûche de Noël-Form (aus Silikon, mit Prägematte)

#### Für den Teig:

5 Eier  
130 g Zucker  
50 g Mehl  
25 g Speisestärke  
90 g Butter

#### Für die Schokoladencreme:

90 ml Milch  
2 Eigelbe  
20 g Zucker  
200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
340 g Sahne

#### Für die Füllung:

1 kleines Glas Amarenakirschen

#### Für die Dekoration:

50 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre

## So wird's gemacht

**01** Für den Biskuitkuchen den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

**02** Die Eier trennen.

**03** Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen.

**04** Eigelbe mit 100 g Zucker hell und cremig aufschlagen.

**05** Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und zur Eicreme geben. Alles gut verrühren.

**06** Mehl und Speisestärke vermengen und über die Creme sieben. Die flüssige Butter hinzufügen und alles miteinander vermengen.

**07** Die Biskuitcreme auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glattstreichen. Für ca. 20 – 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

- 08** Für die Creme die Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.
- 09** Milch, 90 ml Sahne, Eigelbe und Zucker in einem zweiten Wasserbad verrühren. Anschließend vom Wasser nehmen, die geschmolzene Schokolade hinzufügen und vermengen.
- 10** Die restliche Sahne halb steif schlagen, zur Schokoladenmischung geben und unterheben.
- 11** Den Biskuit passend zur Formgröße in Streifen schneiden. Bei einer speziellen Bûche de Noël-Form nun die Prägematte aus Silikon einlegen.
- 12** Nun nach Prinzip einer Lasagne den Bûche de Noël schichten. Dazu zuerst etwas von der Schokoladencreme einfüllen.
- 13** Dann einen Biskuitboden auf die Creme legen. Diesen wieder mit Schokoladencreme bedecken und ca. 10 – 15 Amarenakirschen drauf verteilen.
- 14** Erneut etwas Schokoladencreme auf die Kirschen geben und einen zweiten Biskuit auflegen.
- 15** Wieder mit Schokoladencreme auffüllen und mit einem Biskuit abschließen.
- 16** Die Form abdecken und auf einem Brett für mindestens 4 Stunden oder über Nacht ins Eisfach stellen.
- 17** Die gefrorene Torte vorsichtig aus der Form lösen und ganz langsam die Prägematte abziehen.
- 18** Vor dem Verzehr den Bûche de Noël auftauen oder als Eistorte genießen.
- 19** Vor dem Servieren die Vollmilch Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Torte damit besprenkeln.