

Kerstbûche met chocolademousse en marmelade



Ingrediënten voor de biscuit

- 4 eieren
- 125 g suiker
- snuifje zout
- 100 g bloem
- theelepel bakpoeder
- 2 koffielepels cacao poeder
- marmelade

Ingrediënten voor ganache

- 200 g fondant chocolade (callets)
- 100 ml slagroom
- 50 g boter

Ingrediënten voor de chocolademousse

- 100 g chocolade in stukjes
- 30 g boter
- 40 g room (40%)
- 2 eigelen
- 20 g suiker
- 4 eiwitten
- Eventueel scheutje likeur Amaretto, Grand Marnier,

Werkwijze voor de biscuit

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Zet de vlinder op de messen.
3. Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop op.
8 min / 37 ° C / snelheid 4
En nog eens zonder temperatuur **6 min / snelheid 4**
4. Zeef de bloem, het bakpoeder, de cacao poeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng.
7 sec / snelheid 3
5. Stort het deeg uit op bakpapier of een silicone bakmatje en spatel het mooi egaal uit.
6. Bak 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C.
7. Haal de biscuit uit de oven. Neem een propere keukenhanddoek en leg die onmiddellijk op de biscuit. Laat zo enkele minuten staan.
8. Draai de biscuit om op de handdoek. Rol met de handdoek de biscuit op en laat zo afkoelen op een rooster.

Werkwijze chocolademousse

1. Doe de chocolade in de mengbeker en mix.
10 sec / snelheid 8
2. Spatel naar beneden, voeg de boter toe en smelt.
4 min / 50°C / snelheid 2
3. Voeg de room bij de chocolade en meng.
1 min / snelheid 1,5
4. Voeg de eierdooiers (en eventueel het scheutje likeur) toe en meng.
15 sec / snelheid 3
5. Breng het chocolademengsel over in een ruime kom. Deze mag afkoelen tot kamertemperatuur. Was de beker goed uit. Ontvet met een beetje azijn. Voor het opkloppen van de eiwitten moet de beker volledig vetvrij zijn! Zet de vlinder op de messen. Klop de eiwitten op met de suiker.
3 min / snelheid 3,5
6. Meng met een spatel het eiwit voorzichtig onder de chocolade. De de mousse in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Werkwijze ganache

1. Doe chocolade in de mengbeker en rasp
10 sec / snelheid 8
2. Voeg de slagroom en boter toe en smelt
2 min / 50 °C / snelheid 3

Afwerking bûche

1. Ontrol de biscuit en strijk de bovenste strook in met marmelade (2-3 cm).
2. De rest van de biscuit strijk je in met de chocolade mousse.
3. Rol de biscuit mooi op en laat opstijven in de koelkast (eventueel in de diepvrieser).
4. Maak de ganache.
5. Leg de biscuit op een rooster en overgiet met de ganache. Laat opstijven in de koelkast.
6. Maak sneeuwkrallen in chocolade. Die kan je dan gebruiken als versiering. Hoe je die maakt vind je ook op mijn webste.

Succes!

TIPS

Natuurlijk kan je zelf variëren hoe je deze kerstbûche maakt.

De marmelade kan je weglaten of vervangen door een andere confituur.

Je kan als versiereing ook fruit gebruiken.