



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Bûche de Noël

Na prípravu cesta budete potrebovať (minimálne 10 porcií):

50 g hladkej múky, 30 g holandského kakaa, ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku, 4 vajcia, 1 žltok, 120 g kryštálového cukru, 40 g oleja, štipku soli

Na prípravu čokoládovej ganáže budete potrebovať:

160 g mliečnej čokolády, 40 g horkej čokolády, 120 ml 33% smotany

Na prípravu čokoládového krému budete potrebovať:

230 g masla, 200 g práškového cukru, 40 g holandského kakaa, štipku soli, 80 ml 33% smotany

A TAKTO NA TO:

Upečte cesto. Múku, kakao a kypriaci prášok zmiešajte v jednej mise. Vajcia, žltok a kryštálový cukor spolu vyšľahajte do peny. Ďalej ich šľahajte nad parou asi 5 minút. Zdvojnásobia svoj objem. Takto ušľahané vajíčka prelejte do misy kuchynského robota a šľahajte ďalších 5 minút. Tesne pred koncom vlejte do misy olej, zašľahajte a vypnite. Do misy pridajte štipku soli, preosejte múčnu zmes a opatrne stierkou premiešajte tak, aby sa všetky suroviny prepojili. Cesto prelejte do formy s rozmerom 25x38 cm vystlanej papierom na pečenie. Pečte pri teplote 180 stupňov 10 až 15 minút. Ihneď po upečení preložte cesto hornou stranou nadol na vopred pocukrovanú čistú utierku. Papier stiahnite a cesto pocukrujte. Pomocou utierky napevno zrolujte cesto a nechajte ho riadne vychladnúť (ideálne pri izbovej teplote). Pripravte čokoládovú ganáž. Smotanu priveďte k varu a zalejte ňou na kúsky nakrájanú čokoládu. Nechajte 2 minúty postáť a tak metličkou premiešajte. Dajte ju do chladničky na 1 a pol až 2 hodiny vychladnúť (pokojne aj cez noc). Pripravte čokoládový krém. Maslo izbovej teploty šľahajte so štipkou soli a preosiatym práškovým cukrom, pridajte kakao a opäť šľahajte. Na záver pridajte šľahačku izbovej teploty a zašľahajte ju. Cesto rozrolujte a zrežte koniec cesta do špica. Rovnomerne naň natrite čokoládovo-maslový krém. Koniec cesta s rezom do špica nechajte asi 2 cm od kraja bez krému. Rolujte napevno až dokonca. Roládu napevno obalte papierom na pečenie, aby držala svoj tvar. Nechajte zchladnúť na jednu až dve hodiny (pokojne cez noc). Čokoládovú ganáž riadne premiešajte a rovnomerne ňou potrite roládu. Vidličkou vytvorte ryhy podobné pňu stromu. Ľubovoľne dozdobte.

Roládu bûche de Noël vyťahnite z chladničky aspoň 1 hodinu pred podávaním.