

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Bûche de Noël Bratapfel | Karamell | Vanille

Torte: Form Bûche de Noël 1300 ml

Verwendetes Zubehör: [Silikomart Bûche](#), [Silikomart Einleger](#), [St. Honorétülle](#)

### Karamellcreme (Tag 1)

- 90 g Zucker
- 20 g Butter
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Salz

Zucker in einem Topf langsam erwärmen, dabei nicht rühren, sondern nur den Topf ab und zu etwas schwenken. Langsam bräunen lassen, bis er goldbraun ist. Der Zucker sollte nicht zu dunkel werden, sonst wird das Karamell bitter. Den Butter dazugeben und anschließend die Sahne. Vorsichtig sein, denn es kann ordentlich schäumen. Sollte sich das Karamell schnell zusammen ziehen und sich nicht sofort mit der Sahne verbinden, einfachiterrühren, bis es sich wieder auflöst.

Jetzt noch einmal alles unter Rühren aufkochen, anschließend bis zur Verwendung in einem Schraubglas aufbewahren.

### Apfelkompott (Tag 1) Rezept von [Michael](#)

- 2 Äpfel
- 80 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 200 ml Apfelsaft
- 150ml Wasser
- 1 Vanilleschote

- Orangen- und Zitronenabrieb
- 4 Blatt Gelatine

Die Menge ist etwas zu ausreichend bemessen, wenn es jedoch halbiert wird, denke ich es reicht nicht ganz aus. Wenn ihr eine Torte daraus macht und ihr nur eine Apfelschicht bilden müsst, dann meine ich, das Rezept müsste auch mit einem Apfel ausreichend sein.

Den Zucker langsam in einem Topf karamellisieren und mit dem Saft einer halben Zitrone ablöschen. Den Apfelsaft, das Wasser, die Orangen- und Zitronenschale und die ausgekrazte Vanilleschote zugeben. Alles bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Beide Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in den köchelnden Sud geben und für fünf Minuten garen lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb gießen und in einer Schüssel auffangen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun 200g von dem Apfelsud zurück in den Topf geben und die eingeweichte Gelatine in den noch warmen Sud einrühren. Das Apfelkompott in die kleine Bûcheform verteilen und etwas glattstreichen.

### **Dulceymousse (Tag 2)**

- 25 g Vollmilch
- 20 g Sahne
- 1 Eigelb
- 5 g Zucker
- 11/2 Blätter Gelatine
- 80 g Valrhona Dulcey
- 100 g Sahne

Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Callets in eine Rührschüssel geben. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Rührschüssel verschlagen. Sobald die Sahnemilch zu kochen beginnt, über die Eigelbe geben und verrühren. Dann alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Anschließend vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Gegebenenfalls durch ein Sieb streichen und über Kuvertüre geben. Ungefähr eine Minute stehen lassen und dann verrühren. Die Creme nun auf ca. 30° abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Das Dulceymousse über das gefrorene Bratapfelkompott geben und glatt verstreichen. Die Form wieder über Nacht einfrieren.

### **Schokoladebiskuit (Tag 2)**

- 73 g Marzipan
- 1 Dotter
- 1 Ei
- 27 g Zucker
- 67 g Eiweiß
- 27 g Zucker
- 20 g Mehl
- 20 g Backkakao

- 20 g Butter

Das Marzipan grob in die Rührschüssel reiben und mit dem Ei, dem Eidotter, dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat und die Eimasse schön cremig ist. Die Butter schmelzen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen, sieben und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Einen Esslöffel von der Biskuitmasse mit der aufgelösten Butter vermengen und die sich mit dem Butter verbundene Masse wieder zurück unter die gesamte Biskuitmasse heben. Eine eckige Backform mit einem Streifen Alufolie trennen und die Biskuitmasse einfüllen, glattstreichen und ca. 20 min backen.

Des Biskuit über Nacht auskühlen lassen und dann passend für die Bûcheform zuschneiden. Bei meiner Bûcheform sind das ca. 9 x 25 cm.

Den Biskuit mit einer Schicht Karamellcreme einstreichen und vor der Herstellung des Mousse´ für ein, zwei Stunden in den Tiefkühler legen. Das erleichtert etwas die weitere Handhabung.

### **Mirrorglaze (Tag 2)**

- 150 g [Glukosesirup](#)
- 150 g Zucker
- 75 g Wasser
- 10 g Pulvergelatine
- 60 g Wasser
- 150 g Weiße Kuvertüre gehackt oder [Callets](#)
- 100 g gezuckerte Kondensmilch
- [Titandioxid](#) oder weiße Lebensmittelfarbe

Die Pulvergelatine in 60 g kaltem Wasser einrühren und quellen lassen. Ich verwende für die Mirrorglaze lieber Pulvergelatine, damit das Verhältnis von Wasser und Gelatine genau stimmt. Glukosesirup, Zucker und 75 g Wasser in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Sobald der Zuckersirup 103° erreicht hat, vom Herd nehmen, die gezuckerte Kondensmilch einrühren und die gequollene Gelatine darin auflösen. Die gehackte Kuvertüre in eine hohe Rührschüssel geben und die Flüssigkeit darüber gießen. Etwas stehen lassen und die Lebensmittelfarbe oder das Titandioxid dazugeben. Danach mit dem Stabmixer auf emulgieren. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlagen werden. Sobald die Glasur schön sämig ist, mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### **Vanillemousse mit weißer Schokolade (Tag 3)**

- 192 g Milch
- 2 Eidotter
- 1 Vanilleschote
- 200 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 22 g Zucker
- 300 g Sahne
- 3 1/2 Blätter Gelantine

Die Kuvertüre oder Callets in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und in die Milche geben. Die Milch in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Eidotter und Zucker in einer separaten Schlüssel verrühren und die heiße Milch zugeben. Verrühren und alles wieder zurück in den Topf geben und erneut unter ständigem Rühren auf ca. 82° erhitzen. Den Topf von Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Dann in drei Teilen über die geschmolzene Kuvertüre geben und immer wieder verrühren. Sollte das Eiweiß etwas ausgeflockt haben, die Masse gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Die Sahne in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Sobald die Schokolade eine Temperatur von ca. 30° erreicht hat, vorsichtig die Sahne unterheben.

### Vanilleganache (Tag 3)

- 60 g Rahm
- 6 g Glukosesirup
- 6 g Akazienhonig
- 55 g weiße Kuvertüre oder Callets (s. Mirrorglaze)
- 95 g Rahm

Rahm, Glukosesirup und Akazienhonig in einem Kochtopf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und über die weiße Kuvertüre gießen. Kurz stehen lassen und dann gut verrühren. Zum Schluss die kalte Sahne langsam dazugeben, dabei immer weiter umrühren. Die Ganache mit Klarsichtfolie bedecken (direkt auf der Oberfläche) und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Montage und Fertigstellung (Tag 4)

Die eingefrorene Apfel/Karamelleinlage und den Schokoteig aus dem Tiefkühler nehmen. Das Vanillemousse zu etwa 4/5 in die Form füllen, dann die Apfel/Karamelleinlage mittig einlegen und etwas eindrücken. Mit dem restlichen Mousse bedecken und mit dem Biskuitteig (Karamellschicht nach unten) abschließen. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals über Nacht einfrieren.

Am nächsten Tag die Mirrorglaze in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auf ca. 45 ° erwärmen, mit Klarsichtfolie abdecken und auf die Verwendungstemperatur von ca. 35 ° abkühlen lassen. Mit dem Stabmixer nochmals sämig aufschlagen, ohne Luftblasen einzuschlagen. Die Bûche aus dem Tiefkühler nehmen, zwei Gläser o.ä. auf eine flache Schale stellen und die Bûche darauf legen. Mit der Mirrorglaze überziehen. Die Nasen am unteren Rand mit einem Messer abschneiden oder etwas nach innen streichen und dann auf einer Tortenplatte platzieren. Ich habe den Rand noch mit etwas gehackten Mandeln verziert.

Die Glasur wird durch die Kälte der Torte sofort fest, weshalb sie auch gleich fertig dekoriert werden kann. Dafür die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aufschlagen. Ich habe mit einer St. Honorétülle eine Wellenlinie aufgespritzt - ihr könnt aber auch Tupfen oder jegliche andere Dekoration an- oder verwenden. Ich hatte mir mal beim Kekse backen aus einem Rest Teig die Sterne ausgestochen und zur Seite gelegt. Die habe ich hier dann auch als Dekoration verwendet. Diese Sternform liebe ich nämlich sehr 😊

Für uns in Österreich sind die Weihnachtsfeiertage ja leider mit heute schon beendet, da ab morgen nochmals schärfere Coronamaßnahmen greifen. Wir befinden uns wieder im Lockdown. Inzwischen würde vermutlich jeder schon auf vieles verzichten, nur um dafür wieder etwas an Normalität zurück zu gewinnen. Das alte Jahr ist bald zu Ende und ich glaube fest daran, dass uns das neue Jahr auch das wieder bringt. Und vieles, was uns selbstverständlich erschien, schätzen und lieben wir wieder um so mehr.

Liebe Grüße  
Eure Gertrud