

Bûche 100 % Zitrone

Ingrédients

- 2 Eier
- 75g Zucker
- 110g Butter
- 65g Zitronensaft
- 50g Zucker
- 40g Eigelb (etwa 2 bis 3 Eigelb)
- 50g Mehl T55
- 45g Mandelpüree
- 60g weiße Ivoire-Schokolade
- 25g Knusperplatten
- 90g Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 75g Zucker
- 15g Maisstärke
- 75g Butter
- 300g Vollrahmflüssigkeit
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Nach dem Pistazien-Bûche kommt das 100%ige Zitronen-Bûche!
2. Eine ausgezeichnete Art, ein Festessen mit einem schön säuerlichen und pepreichen Dessert abzuschließen
Material: Bûche-Form Silikomart (ich habe die Form ohne Motivmatte verwendet) Einlegform Spritzbeutel
Düsenaufsatz 12mm Zutaten: Ich habe das Mandelpüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Ich habe die Ivoire-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Schüssel.
5. Geben Sie dann die Eier hinzu, gefolgt vom Zitronensaft, und schlagen Sie alles gut auf.
6. Lassen Sie die Creme unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze eindicken.
7. Wenn die Creme dick ist, vom Herd nehmen und die Butter in kleinen Stücken hinzufügen.
8. Mixen Sie die Creme mit einem Stabmixer und gießen Sie sie in die Einlegform.
9. Küchenmaschine hinzufügen.
10. Das Baiser ist fertig, wenn es glatt, glänzend ist und Spitzen zieht.
11. Geben Sie dann die Eigelbe hinzu und schlagen Sie erneut für einige Sekunden, gerade lange genug, um sie einzumischen.
12. Beenden Sie die Zubereitung, indem Sie das gesiebte Mehl sanft mit einem Spatel unterheben.
13. Spritzen Sie den Biskuit Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und formen Sie ein Rechteck in der Größe Ihrer Bûche-Form.
14. Bestäuben Sie das Ganze zweimal mit Puderzucker, dann in den vorgeheizten Ofen bei 180°C für 12 bis 15 Minuten.
15. Abkühlen lassen.
16. Schokolade.

17. Geben Sie das Mandelpüree hinzu, gefolgt vom Zitronenabrieb und den zerbröselten Knusperplatten.
18. Streichen Sie den Crunch auf den zurechtgeschnittenen Biskuit und legen Sie alles in den Gefrierschrank.
19. Abrieb.
20. Geben Sie das Ei und das Eigelb hinzu, verquirlen Sie alles gut und mischen Sie dann erneut nach Zugabe der Maisstärke.
21. Erhitzen Sie den Zitronensaft und gießen Sie die heiße Flüssigkeit über die Eier.
22. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren eindicken.
23. Vom Herd nehmen und die Butter in kleinen Stücken hinzufügen, gut vermischen oder mit einem Stabmixer pürieren.
24. Danach abdecken und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
25. Anschließend die Sahne zu nicht zu festem Schlagrahm aufschlagen und vorsichtig in die Zitronencreme einarbeiten.
26. Gehen Sie sofort zum Zusammenbau über.
27. Zusammenbau: Gießen Sie die Hälfte der Mousse in die Form.
28. Fügen Sie die Lemon Curd Einlage hinzu und bedecken Sie sie mit der Mousse.
29. Beenden Sie mit dem Biskuit & Crunch.
30. Gefrieren bis zur vollständigen Festigkeit.
31. Kühlschrank aufbewahren.
32. Anschließend die Sahne aufschlagen und den Puderzucker hinzufügen.
33. Spritzen Sie die Sahne auf das Bûche und bestreuen Sie es mit Zitronenabrieb.
34. Schließlich genießen Sie es!