

# Bûche de Noël

## Roulade:

5	stk	Eiweiss
50	g	Zucker
5	stk	Eigelb
50	g	Zucker
50	g	Mehl
1	x	Orangenmarmelade

- Eiweiss mit dem einen Zucker steif schlagen
- Eigelb mit dem andern Zucker schaumig schlagen
- Eigelbmasse unter den Eischnee heben
- Mehl untermelieren
- auf ein Blech mit Backpapier ausstreichen
- im Ofen bei 200°C ca. 10 Minuten goldbraun backen
- ein Tuch über das Biskuit legen und auskühlen lassen
- Biskuit mit Marmelade einstreichen und satt zu einer Roulade einrollen

## Buttercreme:

250	g	Butter
150	g	Schwarze Couverture
100	g	Puderzucker
20	g	Grand Marnier

- Couverture im Wasserbad schmelzen und leicht auskühlen lassen
- Butter im Rührwerk schaumig schlagen
- Puderzucker und Grand Marnier begeben und weiterrühren
- Flüssige Couverture untermischen
- Weiterschlagen bis eine luftige Masse entsteht

## Fertigstellen:

- Von beiden Seiten der Roulade ein Stück schräg abschneiden und mit Hilfe von Buttercreme auf die Roulade kleben
- Die Roulade mit Buttercreme bestreichen
- Mit einer Gabel Rillen in die Buttercreme ziehen
- Im Kühlschrank komplett erkalten lassen
- Je nach Wunsch mit Marzipan-Blätter und Marzipan-Pilzen ausgarnieren