

# GEMAKKELIJKE KERSTBUCHE

Easy Christmas Buche

Door / By: Bieke Henkens





## INGREDIËNTEN

- 5 (3 + 2) eieren
- 375 dl room
- 195g (115g + 80g) fijne kristalsuiker
- 70g boter
- 225g chocolade
- 250g rode vruchten (diepgevroren)
- Crème de framboise (optioneel)
- 75g bloem
- 2 eetlepels cacao-poeder
- (Ondiepe) bakplaat (ongeveer 23 cm x 33 cm – een andere grootte kan ook maar dan moet je mogelijks de hoeveelheden iets aanpassen)

## BEREIDING

### Vooraf

1. Laat de mengeling van rood fruit ontdooien in een ruime zeef. Vang het vruchtensap op. [Zet dit best de avond ervoor al klaar.]

### Bessensiroop

1. Neem een pannetje en giet er het sap van het rood fruit hier in. Voeg hier optioneel een schep suiker aan toe (e.g. 1,5 schep suiker).
2. Breng het mengsel zachtjes aan de kook, tot je een fruitige suikersiroop krijgt. Schenk er een scheut 'crème de framboise' bij en roer. Laat de siroop wat afkoelen.
3. TIP: zorg ervoor dat je de siroop niet te veel laat reduceren zodat je geen gelei krijgt.

### Dunne chocoladebiscuit

1. Breek 3 eieren in de mengkom van de keukenmachine. Gebruik een klopper als hulpstuk. Giet 115 gram suiker erbij en laat de machine een paar minuten draaien tot je een schuimige en egale bleke massa krijgt.
2. Weeg de bloem (75 gram) en schud ze door een zeef, zodat er geen klontertjes in het beslag terecht komen. Giet de bloem bij het schuimig eiermengsel en voeg ook het cacao-poeder toe. TIP: Je kan het cacao-poeder best ook zeven om klontertjes te vermeiden.
3. Laat de machine draaien tot je een egaal beslag krijgt. Roer er nog even in met een pannelikker.
4. Verwarm de oven voor op 210°C.
5. Bedek de vlakke ovenschaal met een vel bakpapier. Let erop dat ook de lage opstaande randen van de schaal mee bedekt zijn. Strijk het vel papier goed vlak.



### **Dunne chocoladebiscuit (vervolg)**

- 6.Spatel het beslag in de ovenschaal en verdeel het gelijkmatig met een kleine spatel. Zet de schaal in de hete oven van 210 °C gedurende 7 tot 8 minuten.
- 7.Verwijder heel voorzichtig het vel bakpapier.
- 8.Wikkel de dunne chocoladebiscuit in een vochtige handdoek (Wring de handdoek goed uit zodat je geen te natte handdoek hebt!) en laat de luchtige biscuit afkoelen. De vochtige handdoek zal het uitdrogen van het gebak voorkomen. Indien je dit niet doet, is de kans dat de dunne chocoladebiscuit zal breken tijdens het oprollen zeer groot.

### **Chocomousse (vulling en afwerking langs buiten)**

- 1.Klop de room samen met 1 eetlepel suiker half op (i.e. yoghurt dikte) en zet deze even in de koelkast.
- 2.Breek 2 eieren in de mengkom van de keukenmachine. Gebruik een klopper als hulpstuk. Giet 80 gram suiker erbij en laat de machine een paar minuten draaien tot je een schuimige en egale bleke massa krijgt.
- 3.Smelt de chocolade samen met de boter. Dit kan au-bain-marie of in de microgolfoven.
- 4.Voeg het gesmolten chocolade mengsel al roeren bij het eieren mengsel. Voeg niet alles in 1 keer toe, maar doe dit geleidelijk aan in verschillende deeltjes.
- 5.Spatel de half opgeklopte room bij het chocolade-eieren mengsel. Doe dit voorzichtig zodat je een luchtige chocomousse krijgt.
- 6.Plaats de chocolademousse even terug in de koelkast.

### **Alles samenbrengen en decoreren**

- 1.Leg het dunne chocoladebiscuit op je werkblad. Leg de kortste zijde naar je toe.
- 2.Prik enkele ondiepe gaatjes in het gebak met een dunne priem (of paperclip bijvoorbeeld).
- 3.Strijk met een keukenpenseel een laag van de bessensiroop over het biscuit.
- 4.Spatel daarbovenop een laagje van de chocolademousse. Laat een deel van de bovenste kant van het biscuit vrij. De vulling zal tijdens het oprollen een beetje opschuiven en dus dit deel bedekken. Indien je geen randje vrij houdt bovenaan, zal de vulling van het deeg lopen.
- 5.Verdeel een portie uitgelekt rood fruit over de chocolademousse.
- 6.Rol het gebak voorzichtig op tot een strakke stronk. Begin te rollen bij de tafelrand.
- 7.Strijk het hele oppervlak van de stronk in met een laag van de overgebleven chocolademousse.
- 8.Gebruik nadien een gekartelde lijmspatel om houtnerven in de stronk te trekken. Het kan ook met bv. een houten vork met brede tanden. Strijk voorzichtig van het ene uiteinde van de stronk naar het andere.
- 9.Decoreren: verkruimel enkele meringues en strooi de witte vlokken over de stronk. Versier de stronk naar hartenlust met decoratie voor gebak. Een beetje kitch kan geen kwaad. It is Christmas after all.



# INGREDIENTS

- 5 (3 + 2) eggs
- 375 dl cream
- 195g (115g + 80g) fine granulated sugar
- 70g butter
- 225g chocolate
- 250g red fruits (frozen)
- Crème de rasboise (optional)
- 75g flour
- 2 tablespoons of cocoa powder
- (Shallow) baking tray (about 23 cm x 33 cm - another size is also possible, but you may have to adjust the quantities slightly)

# PREPARATIONS

## Beforehand

Let the red fruit mixture thaw in a large sieve. Collect the fruit juice. [Get this ready the night before.]

## Berry syrup

1. Take a saucepan and pour in the juice from the red fruit. Optionally add a scoop of sugar (e.g. 1.5 scoops of sugar).
2. Bring the mixture to a gentle simmer until you get a fruity sugar syrup. Pour in a dash of "crème de rasboise" and stir. Let the syrup cool down a bit.
3. TIP: make sure you don't reduce the syrup too much so that you don't get jelly.

## Thin chocolate sponge cake

1. Break 3 eggs in the mixer bowl of the food processor. Use a whisk as an attachment. Add 115 grams of sugar and let the machine run for a few minutes until you get a foamy and even pale mass.
2. Weigh the flour (75 grams) and shake them through a sieve, so that no lumps get into the batter. Pour the flour into the frothy egg mixture and add the cocoa powder as well. TIP: You can also sift the cocoa powder to avoid lumps.
3. Let the machine run until you get an even batter. Stir it in with a pan scraper.
4. Preheat the oven to 210 ° C.
5. Cover the flat baking dish with a sheet of parchment paper. Make sure that the low raised edges of the bowl are also covered. Flatten the sheet of paper well.

### **Thin chocolate sponge cake (part 2)**

6. Fold the batter into the baking dish and spread it evenly with a small spatula. Place the dish in the hot oven at 210 ° C for 7 to 8 minutes.
7. Very carefully remove the sheet of parchment paper.
8. Wrap the thin chocolate sponge cake in a damp towel (Wring the towel out well so that you don't have a too wet towel!) And let the light sponge cool down. The damp towel will prevent the pastry from drying out. If you don't the chances that the thin chocolate sponge cake will break during rolling is very high.

### **Chocolate mousse (filling and finishing on the outside)**

1. Half beat the cream together with 1 tablespoon of sugar (i.e. yoghurt thickness) and put it in the fridge for a while.
2. Break 2 eggs in the mixer bowl of the food processor. Use a whisk as an attachment. Pour in 80 grams of sugar and let the machine run for a few minutes until you get a foamy and even pale mass.
3. Melt the chocolate with the butter. This can be done au-bain-marie or in the microwave oven.
4. Add the melted chocolate mixture to the egg mixture while stirring. Do not add everything at once, but do this gradually in several particles.
5. Fold the half-whipped cream into the chocolate-egg mixture. Do this carefully so that you get a light chocolate mousse.
6. Put the chocolate mousse back in the fridge for a while.

### **Bringing everything together and decorating**

1. Place the thin chocolate biscuit on your work surface. Place the shortest side towards you.
2. Prick a few shallow holes in the pastry with a thin awl (or paperclip for example).
3. Spread a layer of the berry syrup over the sponge cake with a kitchen brush.
4. Fold a layer of the chocolate mousse on top. Leave some of the top side of the sponge free. The filling will move a little while rolling up and thus cover this part. If you don't leave a free edge at the top, the filling will run off the dough.
5. Divide a portion of drained red fruit over the chocolate mousse.
6. Carefully roll the pastry into a tight stump. Start rolling at the table edge.
7. Brush the entire surface of the stump with a layer of the remaining chocolate mousse.
8. Then use a serrated glue spatula to draw wood grain into the stump. It is also possible with, for example, a wooden fork with wide teeth. Gently brush from one end of the stump to the other.
9. Decorating: crumble some meringues and sprinkle the white flakes over the stump. Decorate the stump to your heart's content with cake decorations. A little kitch doesn't hurt. It is Christmas after all.

**Bon appetit!**