

Bûche de Noël

Ingrediënten

- 60 gram bloem
- 100 gram kristalsuiker
- 60 gram aardappelmeel
- 4 eieren
- 1 eigeel
- 80 gram boter en boter om in te vetten
- 1 snufje zout
- 250 gram bittere, zwarte chocolade
- 160 gram sinaasappelsnippers
- 15 centiliter slagroom
- 10 centiliter "sirop de sucre de canne"
- 5 centiliter Grand Marnier

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Beboter een rechthoekig stuk bakpapier.
3. Mix de vijf eigelen met de suiker en 1 eetlepel koud water, voeg de bloem met het aardappelmeel toe en daarna het met zout opgeklopte eiwit.
4. Giet dit mengsel op de bakplaat waarop het bakpapier ligt. Plaats dit 8 à 10 minuten in de oven.

5. Stort de biscuit op een vochtige theedoek en rol deze in de lengte op.
6. Besprenkel de sinaasappelsnippers met 1 eetlepel Grand Marnier.
7. Smelt de chocolade in de opgewarmde slagroom. Laat dit koud worden.
8. Voeg aan het chocolademengsel telkens een beetje gesmolten boter toe en mix dit tot een gladde massa.
9. Voeg twee eetlepels Grand Marnier toe.
10. Ontrol de biscuit, maak er met de vork gaatjes in en besprenkel het met de rest van de Grand Marnier en de sirop de sucre de canne
11. Besmeer het met de helft van het chocolademengsel en de sinaasappelsnippers en rol het geheel weer op met behulp van de theedoek.
12. Snijd de uiteinden scherp af en leg de bûche op een schaal.
13. Bestrijk de bûche met de rest van het chocolademengsel en maak er met een vork strepen in.
14. Zet de bûche twee uur in de koelkast.