

Vánoční poleno (Bûche de Noël)

Ingredience:

Na korpus:

100 g	polohrubé mouky
100 g	cukru
1 sáček	vanilkového cukru
5 ml	rumu
5 ks	vajec

Na máslový krém:

250 g	másla
100 g	hořké čokolády
100 g	cukru
1/2 šálku	vody
3 ks	žloutky

Postup:

1. Nejprve utřeme 4 žloutky s oběma cukry, přidáme 1 ks celé vejce a promícháme
2. Vypracujeme tuhý sníh ze 4 ks bílků a zapracujeme ho spolu s moukou do oslazených žloutků
3. Obdélníkovou formu na pečení vyložíme pečicím papírem, papír jemně potřeme máslem a nalijeme na něj vrstvu těsta (cca 1 cm)
4. Ve vyhřáté troubě na 200 °C pečeme asi 10 minut, pak korpus s pečicím papírem opatrně vyjmeme z formy a položíme na chladnou desku
5. připravíme máslový krém; rozmícháme cukr v šálku horké vody, tu zvolna lijeme na 3 ks žloutky a metličkou mícháme, dokud se směs nevychladí, přidáme máslo a vyšleháme krém, na který pak vylijeme rozehřátou čokoládu, a opět promícháme
6. Korpus položíme na utěrku a potřeme polovinou krému, zatočíme do tvaru rolády a druhou porcí krému tuto roládu pomažeme, pomocí vidličky vytvoříme vzorek připomínající dřevěné polínko
7. Moučník dáme tak 4 hodiny vychladit a ztuhnout.

Doporučení:

Náplň Bûche de Noël se tradičně připravuje i se světlým máslovým krémem, nebo se dává náplně část světlé a část tmavé.



zdroj: <https://www.receptyonline.cz/recept/jidlo/buche-de-noel/>