

Bûche de Noël *(aus Frankreich)*

Füllung (Schokomousse):

120ml Sojamilch (*Schoko*),

600g Seidentofu

65g Zucker

500g Kuvertüre

und

in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.
schmelzen und langsam unter die Masse rühren.

1-2 Stunden kühl stellen.

Biskuit:

270g Mehl,

270g Zucker,

60g Sojamehl,

3 EL Stärke,

3 TL Backpulver

und

½ TL Salz

in einer Schüssel vermischen und

180ml Sojamilch,

180ml Mineralwasser

und

4 EL Öl

dazugeben. Mit einem Handmixer ca. 1 Minute aufschlagen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und
gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) bei 200°C Umluft

ca. 10 Min. backen. Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der
Biskuit fertig. Ein sauberes Küchentuch feucht machen und mit

2-3 EL Kakaopulver

und

3 EL Zucker

bestreuen. Den Biskuit sofort auf das ausgelegte Handtuch
stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit

von der Längsseite her mit dem Tuch locker aufrollen, dann
abkühlen lassen. Wenn der Biskuit kalt ist vorsichtig ausrollen

und mit etwa der Hälfte der Füllung bestreichen. Anschließend in ein neues trockenes
Handtuch rollen und nochmals mind. 1-2 Stunden kalt stellen. Am Ende der Rolle ein

Stück schräg abschneiden und an die Seite der Biskuitrolle legen. Mit dem Rest der
Füllung die Biskuitrolle von allen Seiten bestreichen und mit einer Gabel eine

Baumstammstruktur erstellen.

Mit Pilzen, Tannenästen, roten Beeren, Puderzucker und/oder Mandelscheiben
dekorieren.

Ergibt: 1 Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Ruhezeit: 3-6 Stunden

Backzeit: ca. 10 Minuten