

La Buche de Noel (Vánoční poleno)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 12

• **Korpus:**

- Cukr 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Vejce 5 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Rum bílý 5 ml

• **Máslový krém:**

- Cukr 100 g
- Voda 0.5 hrnek
- Žloutek 3 ks
- Máslo 250 g
- Hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 360 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Francie

Počet porcí: 12

Postup:

ROLÁDA:

Utřeme 4 žloutky s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme 1 celé vejce a mícháme. Přisypeme mouku a lehce vmícháme 4 žloutky a sníh ze 4 bílků. Pak si připravíme obdélníkovou pečící formu a

vyplníme ji pečícím papírem. Pečící papír jemně potřeme máslem a nalijeme na něj vrstvu těsta(cca 1 cm). Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 10 minut. Upečený korpus s pečícím papírem opatrně vyjmeme z formy a položíme na chladnou desku.

MÁSLOVÝ KRÉM:

Na máslový krém můžeme použít různé ingredience podle chuti(čokoláda, vanilka, pistácie). Rozmícháme cukr v šálku horké vody, zvolna nalijeme cukrovou vodu na 4 umíchané žloutky a metličkou šleháme, dokud směs nevychladne. Poté přidáme máslo a vše umícháme do jemného krému.

Umíchaný krém polijeme rozehřátou čokoládou a necháme ztuhnout.

ROLOVÁNÍ:

Z korpusu odstraníme pečící papír a korpus položíme na utěrku. Namažeme ho polovinou krému a zabalíme do tvaru rolády. Druhou porcí krému namažte povrch rolády a vidličkou vytvarujte povrch tak, aby roláda vypadala jako dřevěné polínko. Roládu nechte uležet v ledničce minimálně 4 hodiny.