

Bouche de Noël (Libanon) Juletræstamme



8-10 personer

Tilberedningstid: 2 timer

INGREDIENSER

Kagedej

5 æg

½ tsk. salt

100 g sukker

50 ml mælk

50 ml smagsneutral olie

100 g hvedemel

1 spsk. kakao

1 tsk. vanillesukker

Skallen af en økologisk citron

Fyld

200 g flormelis

100 g blødt smør

1 ½ spsk. kakao

½ tsk. salt

1 spsk. mascarpone (flødeost)

Ganache

1 dl piskefløde

100 g mørk chokolade

- **SÅDAN GØR DU**

Del æggene i hvider og blommer.

- Pisk hviderne stive. Tilsæt salt og sukker.
- Pisk blommerne luftige og tilsæt mælk og olie og derefter mel, kakao, vanillesukker og citronskal.
- Pisk til en jævn dej og vend hviderne i dejen.
- Læg bagepapir i en bradepande og smør dejen ud på papiret i et jævnt lag. Bag i 25-30 min. ved 165 grader. Lad kagen køle lidt af.
- Læg et rent viskestykke over bradepanden og vend kagen ud på viskestykket. Rul kagen til en roulade sammen med viskestykket. Lad den køle helt af sådan. På den måde vil kagen "huske" formen, så den ikke knækker, når den senere rulles sammen med fyldet.
- **Fyld:** Pisk flormelis, smør, kakao, salt og mascarpone sammen til en tyk creme.
- **Ganache:** Bræk chokoladen i små stykker, varm fløden op og hæld den over chokoladen. Lad det hvile i et par min. og rør sammen til en blank ganache.
- Rul forsigtigt den kolde kage ud og spred fyldet jævnt over.
- Rul kagen sammen på samme måde som før – men uden viskestykke.
- Skær ca. 7 cm af den ene ende af rullen i et skråt snit.
- Smør lidt ganache på snittet og sæt stykket fast på siden af rullen som en sidegren.
- Spred resten af ganachen over hele rullen og sidegrenen, men undlad at smøre på enderne. Brug en kagespartel, gaffel eller ske til at lave riller i ganachen, så den ligner bark.
- Pynt kagen efter fri julefantasi og sigt flormelis over værket som "sne".



عيد ميلاد مجيد

Eid Milad Majid

Arabisk: Glædelig jul