

BUCHE DE NOEL

met citroen-kokoscrème



Vorbereiding : 45 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- VOOR DE CITROEN-KOKOSCREME - citroensap van 3 citroenen - schil van 1 citroen - 160 g kristalsuiker - 3 eieren - 100 g zachte boter - 30 g geraspte kokos - VOOR DE MERENGUE - 4 eiwit van 4 eieren - 120 g kristalsuiker - VOOR DE CAKE - 3 eieren - 40 g suiker - 20 g maïzena® - 20 g bloem

BEREIDING VAN DE CITROEN-KOKOSCREME:

1. Doe alle ingrediënten (behalve de kokos en boter) in de kom en start het programma EXPERT gedurende 10 minuten op snelheid 3/95 °C.
2. Voeg na een minuut de in blokjes gesneden boter toe en laat deze smelten.
3. Giet de crème in een schaal, voeg de geraspte kokos toe en meng alles door elkaar.
4. Laat de crème vervolgens een uur afkoelen.

BEREIDING VAN DE CAKE

1. Was de kom af.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C.
3. Plaats de eiwitklopper in de kom.
4. Giet de eiwitten in de kom en klop deze op met het programma EXPERT gedurende 5 minuten op

snelheid 5

5. Voeg de suiker toe en start het programma EXPERT gedurende 30 seconden op snelheid 3/0°
6. Giet het eiweiß bij het mengsel en zet het programma EXPERT gedurende 30 seconden op snelheid 3/0° opnieuw aan.
7. Voeg de bloem en maïzena toe en start het programma EXPERT gedurende 30 seconden op snelheid 3/0°
8. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat en giet een laag van 1 cm dik van het homogene beslag erop. Bak het beslag gedurende 8 minuten in de oven en laat vervolgens goed afkoelen. De cake hoeft alleen te rijzen.
9. Haal de cake van de bakplaat en rol de cake in een schone theedoek. Laat deze afkoelen voordat u verder gaat.
10. Rol de cake open en verspreid de citroen-kokoscrème erover met een spatel.
11. Rol de cake met behulp van de theedoek weer op.

LA MERINGUE

1. Was de kom af en doe de eiwitten en suiker erin.
2. Verwijder de dop.
3. Start het programma GEKLOPT EIWIT

Tip van de chef :

Giet de citroen-kokoscrème op de cake en rol deze voorzichtig op. Schep de merengue in een spuitzak met gekartelde spuitmond en spuit de merengue over de bûche. Bruin de merengue gedurende enkele minuten met behulp van een brander. Indien u geen brander tot uw beschikking heeft, zet de bûche dan 3 minuten lang in de oven onder de gril om de merengue te bruinen (let erop dat deze niet verbrand). Bewaar de bûche gedurende 2 uur op een koele plek voordat u het nagerecht serveert.