

Peppa's kerst boomstam/ Peppa's Christmas Yule Log



De boodschappen

- 7 vrije uitloop eieren, medium
- 140 gram fijne kristalsuiker
- 65 gram cacao
- boter om in te vetten
- 150 gram chocolade (72%)
- 250 ml slagroom
- vers fruit

Optioneel: gekleurd marsepein, poedersuiker, kerstchocolaatjes

Zo maak je een kerst boomstam

Scheid de eieren en mix de suiker met de eierdooiers tot een bleekgele, dikke massa.

Zeef de cacao bij het eiermengsel en vouw het er met een spatel in.

Roer tot de massa er glad en glanzend uit ziet.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Peppa's kerst boomstam/ Peppa's Christmas Yule Log

Wrijf de mixerkom en de garde(s) in met citroensap.

Doe de eiwitten in de kom en mix ze tot ze stijf zijn.

Schep het eiwit in kleine gedeelten door de chocolademix.

Dat werkt dat gemakkelijker en je cakebeslag wordt mooi glad.

Giet het beslag in een met ingevet bakpapier bekleedde bakplaat.

Bak de cake in 20 minuten gaar in het midden van de oven.

Laat de cake afkoelen, keer het om en trek het papier eraf.

Terwijl de cake afkoelt klop je de slagroom stijf.

Smelt intussen de chocolade au bain marie.

Bestrijk de afgekoelde cake met een dikke laag slagroom.

Verspreid het gewassen en gesneden fruit over de cake.

Rol de cake voorzichtig op in de breedte, de open kant onder.

Giet de gesmolten chocolade over de cake totdat hij bedekt is.

Laat de chocolade half hard worden en trek er dan met een vork strepen in.

Zet de cake in de ijskast zodat hij goed kan opstijven.

Snij de uiteinden glad af na een paar uur.

Decoreer de boomstam naar eigen fantasie.

Met alleen een dun laagje poedersuiker 'sneeuw' is de boomstam al mooi. Maar je kunt hem ook nog met gekochte kerstchocolaatjes of een zelfgemaakte Peppa Big van marsepein versieren.

Vrolijk kerstfeest!

Peppa's kerst boomstam/ Peppa's Christmas Yule Log



Shopping list

- 7 free range eggs, medium
- 140g caster sugar
- 65g cocoa powder
- butter to grease
- 150g chocolate (72%)
- 250 ml double cream
- fresh fruit

Optional: coloured marzipan, icing sugar, Christmas chocolates

How to make Peppa Pig's Yule Log

Separate the eggs and mix the sugar with the egg yolks into a thick, pale yellow mixture.

Sieve the cocoa into the egg yolk mixture.

Fold it into the egg yolk mixture using a spatula.

Stir until the mixture looks smooth and glossy.

Preheat the oven to 180 ° C.

Peppa's kerst boomstam/ Peppa's Christmas Yule Log

Rub a mixing bowl and the beaters with lemon juice,

Place the egg whites in the bowl and mix until the egg whites are stiff.

Fold the egg whites in small parts into the chocolate mixture.

It makes the work lighter and the cake batter will turn out nice and smooth.

Pour the batter into a baking tray lined with greased baking paper.

Bake the cake for 20 minutes in the middle of the oven.

Let the cake cool, flip it over and pull off the baking paper.

Beat the double cream stiff while the cake is cooling.

Let the chocolate melt au bain marie.

Spread a thick layer of cream onto the cooled cake.

Spread the washed and chopped fruit onto the cake.

Roll the cake gently from the short side, open side under.

Pour the melted chocolate over the cake until it is covered.

Let the chocolate half harden before pulling lines into it using a fork.

Place the cake into the fridge to stiffen completely.

Neatly cut off both ends after a couple of hours.

Decorate the yule log after your own imagination.

With only a light dusting of icing sugar 'snow' already the yule log looks beautiful.

But you can decorate with Christmas chocolates or a marzipan Peppa Pig too.

Have a happy, happy Christmas!