



Mandeljaponais mit Himbeeren

Japonais

65 g Eiweiss

25 g Zucker

65 g Haselnüsse, gemahlen

10 g Butter, zerlassen

Ballon Framboise

10 ml Himbeergeist

10 ml Kirschwasser

20 g Staubzucker

20 g Himbeercoulis

Himbeeren, frisch

Zitronencreme

2 Bio-Zitronen (Abrieb und Saft)

75 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

50 ml Rahm, geschlagen

Zubereitung

1. Eiweiss mit Zucker aufschlagen. Haselnüsse und Butter unterheben und mit einer Schablone Kreise auf eine Backmatte streichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten goldgelb backen. Die Japonais-Böden noch warm von der Matte lösen und auskühlen lassen.
2. Himbeergeist, Kirschwasser, Staubzucker und Himbeercoulis in einer Schüssel verrühren. Himbeeren dazugeben, mischen.
3. Für die Creme Abrieb und Saft der Zitronen mit der Butter einmal aufkochen. Zucker und Eier in einer Schüssel vermengen. Aufgekochte Masse zugeben und alles zurück in den Topf geben. 3 Minuten kochen lassen, passieren und einen Tag kaltstellen. Vor dem Servieren die Zitronencreme unter den Rahm heben.
4. Japonaisböden ausbreiten und vier Stück als Deckel weglegen. Auf die Japonaisböden jeweils etwas Zitronencreme dressieren, mit marinierten Himbeeren belegen und aufeinander schichten. Mit einem Deckel abschliessen und mit Staubzucker bestäuben.