

Japonais-Törtchen gefüllt

Anzahl: **4.0**
Rezeptgruppe: **Kalte Süssspeisen**
Land: **Verschiedene Länder**



Zutaten

120 g Früchte nach Saison
4 g Pfefferminzblätter, frisch
35 g Eiweiss, frisch (Stk. 35 g)
25 g Zucker
20 g Mandelkerne, geschält, gemahlen

für die Champagnercrème

1 Stk Gelatine, Blatt
25 g Eigelb, frisch (Stk. 25 g)
25 g Vollei, frisch (Stk. 50-55 g)
10 g Zucker
2 g Vanillezucker
2 g Maizena, Maisstärke
50 g Champagner, brut
60 g Vollrahm 35%, geschlagen

Vorbereitung

- Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen.
- Zu festem, glänzendem Schnee weiterschlagen. Mandeln darunter ziehen.
- In einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen.
- Ofen auf 120° vorheizen.

Zubereitung

- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech schneckenförmige Kreise von 4-5 cm Durchmesser aufspritzen.
- In der Ofenmitte 60 Minuten trocknen lassen.
- Ofen ausschalten und Gebäck darin auskühlen lassen.
- Für die Crème Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Eigelb, Ei, Zucker, Vanillezucker und Stärke zu einer dicken Crème aufschlagen.
- Champagner aufkochen, zur Eimasse rühren, zurück in die Pfanne giessen.
- Unter Rühren bis vors Kochen bringen, vom Herd ziehen.
- Ausgedrückte Gelatine in der Crème auflösen, auskühlen lassen.
- Sobald die Crème zu gelieren beginnt, Rahm darunter ziehen.
- Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben, kurz kühl stellen.
- Crème auf die Japonais-Böden spritzen.
- Nach Belieben mit Früchten garnieren.
- Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + 60 Minuten backen.