



# Japonaise mit Himbeeren



## Zubereitung Japonaise

Eiweiss mit Zucker aufschlagen. Restliche Zutaten unterheben und mit Hilfe einer Schablone Kreise aufstreichen. Mit Heissluft 120 °C während 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

## Zubereitung Ballon Framboise

Alle Zutaten miteinander verrühren und die Himbeeren damit marinieren.

## Zubereitung Zitronencreme

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und zusammen mit der Butter einmal aufkochen. Zucker und Eier beifügen, die Masse aufkochen und drei Minuten kochen lassen. Passieren und einen Tag lang kaltstellen. Vor dem Servieren den geschlagenen Rahm unterheben.

## Zubereitung Himbeersorbet

Zutaten gut verrühren und im Tiefkühler kaltstellen.

## Rezept für 4

### Zutaten Japonaise

65 g Eiweiss  
25 g Zucker  
65 g Mandeln, gemahlen  
10 g Butter, zerlassen

### Zutaten Ballon

#### Framboise

10 ml Himbeergeist  
10 ml Kirsch  
20 g Puderzucker  
20 g Himbeercoulis  
ca. 18 Himbeeren pro  
Türmchen

### Zutaten Zitronencreme

2 Bio-Zitronen  
125 g Butter  
250 g Zucker  
3 Eier  
50 ml Rahm, geschlagen  
Zutaten Himbeersorbet

### Zutaten Himbeersorbet

250 g Himbeerpüree  
50 g Läuter Zucker  
20 ml Zitronensaft



## Anrichten

# Anrichten

Je nach Grösse der Beeren, ca. 6 Stück auf einem Japonaise platzieren und einen Tupfer Zitronencreme in die Mitte geben. Auf die Beeren einen Japonaise-Deckel legen. Nach Belieben den Vorgang ein- bis zweimal wiederholen.

## Garstufe Japonaise

Mit Vorheizen

20 Minuten | Heissluft 120 °C