

Japonaise mit Himbeeren

A. Caminada



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.

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



Zubereitung Himbeersorbet

Zutaten gut verrühren und im Tiefkühler kaltstellen.

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