

# Japonais



- 30 g Eiweiss (1 Stk.)
- 12 g Zucker
- 30 g Zucker
- 30 g sehr fein gemahlene Mandeln
- 3 g Maispuder
- 100 g Mandelgianduja-
- 60 g Grundmasse  
Milchcouverture

## Zubereitung:



Die fein gemahlene Mandeln, 30 g Zucker und das gesiebte Maispuder durchmischen.



Das Eiweiss mit 12 g Zucker sehr steif schlagen.



Das Mandel-/Zuckergemisch vorsichtig in die Eiweissmasse einmellieren.



Diese Masse auf eine Backtrennfolie aufschablonieren und im Heissluftofen bei 160°backen.



Die Eiweissmasse muss nach ihrer Herstellung sofort aufschabloniert und gebacken werden, sie darf nicht herum stehen. Deshalb ist das obige Rezept auf relativ kleine Mengen ausgerichtet. Es ist also besser, die Eiweissmasse ein zweites Mal herzustellen, als gleich mehrere Eiweisse steif zu schlagen.



Die Mandelgianduja-Grundmasse gut durchrühren.



Die Milchcouverture im Wasserbad erwärmen bis sie flüssig ist und mit der Gianduja-Grundmasse mischen. Darauf achten, dass kein Wasser in die Masse gelangt!



Die Masse auf die Unterseite eines Japonaisbodens auftragen und ein zweiter Japonaisboden vorsichtig darauf setzen. Erstarren lassen.