

# Schokoladen-Japonais



- 30 g Eiweiss (1 Stk.)
- 12 g Zucker
- 30 g Zucker
- 30 g sehr fein gemahlene Mandeln
- 3 g Maispuder
- 100 g dunkle Couverture
- 50 g Rahm (Sahne)
- dunkle Couverture für den Überzug

## 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.



Mit Couverture und Rahm eine Canache herstellen: Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und in die gehackte Couverture geben.



Durchrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind und...



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



Die Schokoladen-Japonais bis zur Hälfte in temperierter, dunkler Couverture tunken und auf ein Trempierpapier ablegen.