



Japonais-Törtchen

 50 Min. + 40 Min. backen + 80 Min. kühl stellen

Ergibt 4 Stück

Ofen auf 120 Grad vorheizen (Heissluft).

16 Kreise von je ca. 6 cm Ø auf zwei Backpapiere zeichnen, diese wenden, auf je ein Backblech legen.

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
60 g Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Nüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, Masse in einen Einweg-Spritzsack geben, eine ca. 1½ cm grosse Ecke abschneiden. Masse spiralförmig in die Kreise spritzen, mit einem Löffelrücken etwas glatt streichen.

Backen: ca. 40 Min. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf je ein Gitter ziehen, etwas abkühlen. Backpapiere sorgfältig von den Japonais lösen.

150 g dunkle Schokolade
1¼ dl Vollrahm
1 EL Cognac oder Whisky

Schokolade fein hacken. Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Cognac begeben, schmelzen, glatt rühren, auskühlen, ca. 20 Min. kühl stellen (sie soll spritzfähig sein). Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) füllen. Masse punktförmig auf 4 Japonais spritzen (Deckel), restliche Masse auf restliche Japonais spritzen. Je 3 Japonais aufeinandersetzen, Deckel darauflegen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Tipp: Mit Schokoladespänen verzieren.

Stück: 463 kcal, F 30g, Kh 38g, E 6g