



Japonais-Glace Cake

👤 8 ⌚ ca. 30 min



Zubereitung

1. Eiweisse mit Salz sehr steif schlagen, 25 g Zucker beigegeben kurz weiterschlagen. Haselnüsse, Zucker und Maisstärke mischen, unter den Eischnee ziehen.
2. Masse rechteckig dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im auf 150° C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
3. Herausnehmen, auskühlen lassen. Japonaisplatte vorsichtig mit einem Brotmesser zu 2 Rechtecken von 8,5 x 16 cm zuschneiden.
4. Japonais-Boden auf eine Platte legen, Glaceblock darauf legen, mit zweitem Japonais belegen.
5. Cake nochmals 30 Minuten tiefkühlen. Kuchenglasur flüssig werden lassen, darüber träufeln. Mit Bananenscheiben und Krokant verzieren. Cake vorsichtig mit einem Brotmesser in Tranchen schneiden, sofort servieren.

Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille/Café Rahmglace
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 25 g Zucker
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g Zucker
- 10 g Maisstärke
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Banane zum Verzieren
- wenig Kuchenglasur zum Verzieren
- Haselnusskrokant zum Verzieren

