

SWEET SUSHI

Vergiss die Sojasauce!

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Haselnuss-Biskuit Haselnussgries, Backpulver, Zucker, Salz und Mehl trocken mischen. Eiweiß und Zucker aufschlagen, 1/4 des Eischnees unter das Eigelb rühren, den Rest Eischnee mit den Trockenzutaten vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Blech (30x40cm) auf Backpapier gleichmäßig aufstreichen, ca.10 Min. leicht hellbraun backen, vom Blech nehmen, auskühlen lassen.

Für den Sahnepudding Sahne, Wasser, Butter und Zucker aufkochen. Eigelb, Stärke und Wasser verrühren und den Pudding damit abbinden. Für die Ganache-Füllung Sahne aufkochen, gehackte Schokolade unterrühren, Butter in kleinen Stücken einrühren. Amarettolikör unterrühren, abkühlen lassen.

Für die Buttercreme Butter schaumig schlagen, Sahnepudding nach und nach unterschlagen. Für die Schokoladensauce Wasser erhitzen, 150g Ganache unterrühren.

Für die Fertigstellung der Sushi aus dem Biskuit vier Stücke 20 cm x 15 cm schneiden. Ein Stück mit Ganache bestreichen, Querseite aufrollen, in Schokospänen rollen, daraus kleine gerade Rollen schneiden.

Ein Biskuitstück mit Amarettolikör leicht tränken, mit Buttercreme bestreichen, gehackte Nüsse einstreuen, Querseite aufrollen, die Rolle dünn mit Schokosauce bestreichen, in gehobelten Haselnüssen rollen. Schräge Rollen schneiden und mit Schokodekor belegen.

Das dritte Biskuitstück mit Buttercreme bestreichen, Dickzuckerkirschen fein gehackt in die Mitte einstreuen, Schokoladenstreifen mit dem Spritzbeutel eindressieren, als zusammenhängende Rolle Naht an Naht von der Längsseite aufrollen, nach Kühlung mit flüssiger temperierter Kuvertüre bestreichen in Knitter-Alufolie rollen. Gerade Rollen schneiden.

Das letzte Biskuitstück mit Ganache einstreichen, darüber mit dem Spritzbeutel Buttercreme dressieren, in drei Längsstreifen à 5 cm schneiden, aufeinander legen, später mit ausgestochenen Kirschen und Schokodekor belegen.

Alle Sushis kaltstellen. Aus jeder Rolle immer 8 Sweet Sushis schneiden und auf einem Sushi-Brett mit Schokoladensauce und Stäbchen servieren.

HASELNUSS-BISKUIT

120g Haselnussgrieß fein
1 Msp. Backpulver
70g Zucker
etwas Salz
35g Weizenmehl
4 Eigelb
4 Eiweiß
85g Zucker

SAHNEPUDDING

200g Sahne
150g Wasser
50g Butter
40g Zucker
1 Eigelb
25g Stärke
40g Wasser

GANACHE- FÜLLUNG

150g Sahne
240g Schokolade, gehackt
30g Butter
25g Nusslikör

SCHOKOLADENSAUCE

100g Wasser

DEKORATION

30g Dickzuckerkirschen
Schokospäne nach Belieben
Schokodekor nach Belieben
ca. 25g gehackte Haselnüsse
ca. 25ml Amarettolikör
zum Tränken