

Mini-Oster-Pavlova

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Eiweissmasse:

6 Stk. Eiweiss
2 Prisen Salz
250 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)

Füllung:

125 g Crème double (Doppelrahm, 45% Milchfett)
200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
60 g Himbeerkonfitüre

Zum Verzieren:

etwa 12 Stk. Himbeeren
etwa 24 Stk. Kinder Schoko-Bons®
25 g Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 120 °C
Heißluft 100 °C

2 Eiweissmasse:

Eiweiss und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Epifin mischen. Das Gemisch langsam einrieseln lassen und das Eiweiss sehr steif schlagen. Ein paar Tropfen rote Speisefarbe auf die Masse geben und vorsichtig marmorieren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 12 mm) füllen. Etwa 12 runde Böden mit einem Rand (Ø etwa 7 cm) auf das Backblech spritzen und backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 120 Minuten

Den Backofen ausschalten. Die Baiserschalen **über Nacht** darin stehen lassen und "nachtrocknen" lassen.

3 Füllung:

Crème double, Frischkäse, Finesse und Konfitüre glatt rühren. Das Ganze auf den Merinugeschalen verteilen.

4 Verzieren:

Himbeeren verlesen. Das Gebäck mit einer Himbeere, Schokoladeneiern und Pistazien verzieren und sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Meringueschalen können schon am Vortag zubereitet werden. Dann einfach in einer gut schliessenden Dose aufbewahren.
- Für einen Marmoreffekt etwas Dr. Oetker rote Speisefarbe leicht in die Frischkäsecrème rühren.