

Mini-Pavlova

etwa 6 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Meringuemasse:

4 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
180 g Zucker
1 TL Apfelessig
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Crème:

1 ½ dl Rahm
Dr. Oetker Rahmhalter
100 g Joghurt nature

Dekoration:

250 g Erdbeeren
2 - 3 EL Rohrzucker
Pfefferminze

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

2 Meringue-Masse:

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers auf einmal begeben. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den restlichen Zucker und Essig begeben und weiterschlagen, bis die Masse sehr steif ist. Am Schluss Finesse daruntermischen. Mit einem grossen Löffel 6 runde Kleckse auf das vorbereitete Backblech setzen und in der Mitte eine kleine Delle streichen. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während **ca. 10 Minuten bei 150 °C backen**.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Rille: unterste Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten



Dann die **Hitze auf 120 °C reduzieren** und 50 Minuten weiterbacken.

Ober-/Unterhitze 120 °C
Heißluft 100 °C
Rille: unterste Rille
Backzeit: etwa 50 Minuten

Den Backofen ausschalten, öffnen und die Pavlova im Backofen auskühlen lassen.

- ③ **Crème:**
Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, dann das Joghurt darunterziehen. Die Pavlova mit der Rahm-Joghurt-Crème füllen.
- ④ **Dekoration:**
Erdbeeren achteln, mit dem Zucker mischen und auf die Pavlova verteilen. Anschliessend mit Pfefferminze dekorieren.

