

Mini Pavlovas mit Sommerfrüchten

9 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Pavlova:

4 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 EL Himbeerpulver

Dekoration:

200 g Beeren , beliebige
180 g Skyr (griechisches Joghurt)

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

2 Pavlova:

Zucker und Epifin vermischen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, weiter schlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist.

Himbeerpulver marmorartig einrühren.

Die Masse mit Hilfe eines Spatels oder Löffels auf das vorbereitete Backblech in 8 gleich grossen Mengen verteilen, den Rand mit einem Spachtel etwas hochziehen.

Im vorgeheizten Backofen wahren ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Backofens trocknen lassen.

Backzeit: 20 Minuten



Hitze auf 100 °C reduzieren, Pavlova ca. 1 Std. 30 Min. trocknen lassen.

Ober-/Unterhitze 120 °C

Heißluft 100 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 90 Minuten

Danach die Pavlova im **ausgeschalteten, geöffneten** Backofen auskühlen lassen.

③ Dekoration:

Mit Joghurt und Früchten servieren

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Himbeerpulver können gefriergetrocknete Himbeeren verwendet werden.
Die gefriergetrockneten Himbeeren mixen und dazu geben.

