

Sommerliche Mini-Pavlovas

etwa 6 - 9 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 80 Min.



Zutaten:

Meringue-Masse:

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Pink, Orange)

Vanille-Rahm:

250 ml Vollrahm
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Fruchtdекoration:

1 Stk. Mango
etwa 200 g Heidelbeeren
etwa 200 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
Pfefferminzblätter

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 120 °C
Heißluft 100 °C

2 Meringue-Masse:

Die Perfect Meringues-Mischung mit 75 ml Wasser mischen und auf höchster Stufe ca. 3 - 5 min. steif schlagen. Drei Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und von unten nach oben mit Lebensmittelfarbe (wir haben 1x gelb, 1x lila und 1x rot verwendet) Linien ziehen. Dann die vorbereiteten Spritzbeutel in ein hohes Glas stellen und mit der Meringue-Masse füllen.

Nun 6 - 9 Bödeli auf das Backpapier spritzen und dann jeweils Ränder aufspritzen, sodass ein Körbchen entsteht. Die Pavlovas nun für 1 Stunde backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 60 Minuten

Die Pavlova-Körbchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Vanille-Rahm:

Vollrahm mit Bourbon Vanille Zucker steif schlagen und ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

4 Früchte zubereiten:

Mango schälen und in Scheiben und kleine Stücke schneiden.
Heidelbeeren waschen. Erdbeeren waschen und in kleine Scheiben schneiden.

5 Fertigstellen:

Die Pavlova-Körbchen mit vorbereiteten Früchten füllen und Rahm kreisartig aufspritzen. Mit Früchten dekorieren (für die Dekoration eher grössere Stücke verwenden). Jeweils mit ein paar Pfefferminz-Blättchen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit dem Perfect Meringue-Mix lassen sich auch ganz einfach Lollipops und kleine Meringues kreieren.