

# Mini-Oster-Pavlova

Womit wir unsere Baisernester füllen? Mit einer feinen Creme und ganz viel Frucht

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

6 Eiweiß (Größe M)

2 Pr. Salz

250 g Zucker

2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Dr. Oetker Back- und Speisefarben rot

### Füllung:

1 Be. Dr. Oetker Crème double

200 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

60 g Himbeerkonfitüre

### Zum Verzieren:

etwa 12 Himbeeren

etwa 24 Kinder Schoko Bons®

etwa 1 Pck. Dr. Oetker gehackte

Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Gustin 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.

**Einschub: unteres Drittel**

**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 Baiserschalen verteilen.

**4 Verzieren:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Baiserschalen können Sie schon am Vortag zubereiten, dann einfach in einer gut schließenden Dose aufbewahren.
- Für einen Marmoreffekt etwas Dr. Oetker rote Speisefarbe leicht in die Frischkäsecreme rühren.

