





# Mini-Pavlova

Mini-Pavlova einfach selber machen - leckere Baisernester mit Schokoeiern und Beeren gefüllt mit einer Fruchtcreme.

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 Speisefarbe

rot

### Füllung:

125 g 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

Wie bereite ich leckere Mini-Pavlova zu?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Eiweißmasse zubereiten:

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 Min.**



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

**3 Füllung zubereiten:**

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

**4 Verzieren:**

Himbeeren verlesen. Die Mini-Pavlova mit einer Himbeere, Schokoladeneiern und Pistazien verzieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Baiserschalen 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 Frischkäsecreme rühren.

