

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Exotische Mini-Pavlovas



2 Stunden/ aufwendig

Zutaten

Für die Baisermasse: 5 Eiklar (mittlere Größe), 220 g Zucker, Salz, 1 Packung echter Vanillezucker, 1 TL neutraler, heller Essig, 2 TL Speisestärke.

Für die Creme und die Garnitur: 1 vollreife Mango, Fruchtfleisch von 1-2 schrumpeligen Passionsfrüchten, Melisse, 500 g Schlagobers, 1 Packung Sahnesteif.

Zubereitung

Den Backofen auf 130 °C Heißluft vorheizen. Das Eiklar in einer fettfreien Schüssel mit dem Zucker und einer Prise Salz sehr steif schlagen. Essig und Speisestärke vorsichtig unterheben und noch kurz schlagen. Die Baisermasse sollte sehr fest sein und dabei glänzen.

Backpapier auf ein Blech legen, runde Kreise aufzeichnen und die Masse darauf verteilen. Die Pavlovas in den Ofen schieben und etwa 1 Stunde backen. Anschließend die Ofentür öffnen und die Pavlovas bei leicht geöffneter Tür kühl werden lassen.

Wichtig ist, dass die Baisermasse außen knusprig wird aber hell bleibt und innen der Kern weich ist. Wenn der Boden beim Abkühlen in der Mitte leicht absinkt, ist das normal und kann später als „Krater“ für das Schlagobers dienen.

Kurz vor dem Servieren Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen, auf die erkaltete Baisermasse geben. Mit den würfelig geschnittenen Mangos, Passionsfruchtmark und Melisse garnieren.