

Mini Pavlovas mit Lemon Curd und Beeren

VORBEREITEN

145
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Mini Pavlovas

6 Eier
300 g extrafeiner Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Speisestärke
1 Teelöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
200 g Lemon Curd
50 g Blaubeeren
100 g Brombeeren
1 Zweig(e) Minze

Besonderes Zubehör
Küchenmaschine

Luftig, leicht, zitronig und beerig kommen diese kleinen Zuckerwölkchen daher. Man möchte sie in die Hand nehmen und ihnen ein Gedicht aufsagen - wenn das nur nicht so eigenartig aussehen würde. Besser, du isst die kleinen Törtchen und sparst dir die Gedichte für deinen Schatz.

- 1 -

Backofen auf 120 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

auslegen.

- 2 -

Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einer Küchenmaschine steif schlagen. Zucker mit Speisestärke mischen und esslöffelweise einstreuen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanille-Extrakt und Essig vorsichtig unterheben.

- 3 -

Backpapier an den Ecken mit etwas Baiser-Masse fixieren. Baiser-Masse in 8 Portionen teilen und auf das Backblech geben. Mit einem Löffelrücken zu kleinen Törtchen formen und im heißen Ofen 1 Stunde backen. Bei geschlossener Backofentür 1 Stunde abkühlen lassen.

- 4 -

Minzblätter von den Stängeln zupfen. Lemon Curd, Brom- und Blaubeeren auf Törtchen verteilen und mit Minze garnieren.