

## Pavlovas mit Lemon Curd und Beeren

VORBEREITEN

145  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Mini Pavlovas

#### Für die 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

#### Für die Zitronencreme

200 ml Sahne  
1/2 Päckchen Sahnesteif  
2 Esslöffel Lemon Curd

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Luftig, leicht, zitronig und beerig kommen diese kleinen Zuckerwölkchen daher. Man möchte die kleinen Pavlovas in die Hand nehmen und ihnen ein Gedicht aufsagen - wenn das nur nicht so eigenartig aussehen würde. Besser, du isst die Törtchen im Miniformat, servierst sie mit fruchtigem Lemon Curd, luftiger Sahnecreme, frischen Beeren und sparst dir die Gedichte für deinen Schatz.

- 1 -

Backofen auf 120 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Pavlovas 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 -

Für die Zitronencreme Sahne aufschlagen, Sahnesteif dabei unterschlagen, bis die Sahne steif und cremig ist. Lemon Curd vorsichtig unterheben.

- 5 -

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

