

VEGANE BAISER OSTERNESTER / LAST MINUTE DESSERT / MINI EASTER PAVLOVA



Dieses zarte, süße Baiser habe ich zu kleinen Nestchen geformt und im Ofen getrocknet. Darin befindet sich eine luftig leichte Sahne-Creme, welche mit Tonkabohne verfeinert ist. Dekoriert habe ich sie mit geraspelter Schokolade und bunten Schokoladeneiern. Ein richtig edles veganes Dessert. Die Meringue mit der Tonkabohnencreme passt nicht nur zu Ostern, sondern auch auf eine Candybar, einen süßen Hochzeitstisch, als Nachtisch zu Geburtstagen, zum Jahrestag, Babyshower Partys und als Dessert zur Hochzeit. Die Baiser Nester, die Creme und die Dekoration können hervorragend vorbereitet werden. Zusammensetzen und anrichten würde ich den Nachtisch allerdings erst kurz vor dem Verzehr, damit das Baiser nicht durchweicht.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
90 °C H



Kühlzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 90°C Heiß- oder Umluft (oder 100°C O/U) vor.

PAVLOVA

Schlage das Aquafaba mit dem Salz steif. Füge den Zucker langsam hinzu und rühre das Baiser etwa 10-15 Minuten lang. Der Zucker soll nun komplett aufgelöst sein.

Tipp: Nimm ein wenig Baiser zwischen die Finger, so kannst du spüren, ob noch Zuckerkristalle vorhanden sind oder ob er sich komplett gelöst hat.

Hebe das Vanilleextrakt unter. Verwende nun 2 Backpapierbögen. Tauche einen 7 cm großen Ausstecher in Stärke und markiere mit viel Abstand Kreise auf den Papierbögen. Alternativ kannst du Kreise auf die Unterseite des Backpapiers zeichnen. Fülle das Baiser nun in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ein, spritze erst den Boden des Kreises und dann einen etwa 1-2 cm hohen Rand, sodass ein Nest mit einer Öffnung in der Mitte entsteht. Trockne nun die Baisernester im Ofen (beide Bleche gleichzeitig) etwa 60-70 Minuten. Je nach Backofen kann dieser Vorgang schneller oder langsamer gehen. Achte darauf, dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Falls dein Ofen eine Volldampffunktion besitzt, solltest du die Ofentür alle 4-5 Minuten öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Baisernester sollten sich leicht vom Backpapier lösen – dann sind sie fertig. Nimm sie heraus und stelle sie auf ein Abkühlgitter.

PAVLOVA:

- 175 g** Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

CREME:

- 400 g** Sahne (vegan)
- 200 g** Joghurt (vegan)
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Tonka Wonka

DEKORATION:

- 30** Schokoladeneier (Zartbitter, vegan)
- 5 g** Metallicfarbpulver (vegan)
- 50 g** Zartbitterschokolade (vegan)

CREME

Schlage die Sahne steif. Verrühre die Joghurtalternative mit dem Puderzucker und dem Tonkabohnenabrieb oder der Tonkabohnenpaste und hebe die Sahne unter. Stelle die Creme kurz in den Kühlschrank.

DEKORATION

Färbe die Ostereier mit den Metallicfarben ein: Gib ein paar Eier in eine Schüssel, streue etwas Pulverfarbe darüber und wälze die Eier in der Farbe. Rasple die

VEGANE BAISER OSTERNESTER / LAST MINUTE DESSERT / MINI EASTER PAVLOVA



Schokolade fein oder hoble sie auf einer Küchenreibe.

ANRICHTEN

Richte die Nestchen kurz vor dem Verzehr an. Gib nun etwas Creme in das Nest, streue die Schokolade darüber und setze 3 Eier hinein. Serviere das Dessert. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!