



BAISER OSTERNESTER / LAST MINUTE DESSERT / MINI EASTER PAVLOVA



Diese zarten, süßen Baisers habe ich zu kleinen Nestchen geformt und im Ofen getrocknet. Darin befindet sich eine luftig leichte Schmand-Joghurt-Creme, welche mit Tonkabohnen verfeinert ist. Dekoriert habe ich sie mit geraspelter Schokolade, mit Metallic-Flakes und bunten Schokoladeneiern. Ein richtig edles Dessert. Die Meringue mit der Tonkabohnencreme passt nicht nur zu Ostern, sondern auch auf eine Candybar, als Nachtisch zu Geburtstagen, zum Jahrestag, Babyparty 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. Eine vegane Variante findest du auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
90 °C HoU



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 Eiweiß mit dem Salz steif. Füge den Zucker langsam hinzu und rühre das Baiser etwa 10-15 Minuten lang, bis es schön glänzt und steif ist. Der Zucker soll nun komplett aufgelöst sein. Hebe das Vanilleextrakt und die gesiebte Stärke 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, so dass 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.



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

PAVLOVA:

- 5** Eiweiß
- 1 Pr.** Salz
- 250 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Speisestärke

JOGHURT-SCHMAND-CREME:

- 200 g** Sahne
- 200 g** Schmand
- 200 g** Sahnejoghurt (10%)
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Tonka Wonka

DEKORATION:

- 30** Schokoladeneier
- 5 g** Metallicfarbpulver
- 50 g** Zartbitterschokolade
- 2 EL** Scarlet Metallic Flakes

JOGHURT-SCHMAND-CREME

Schlage die Sahne steif, verrühre den Joghurt mit dem Schmand, Puderzucker und dem Tonkabohnenabrieb oder der Tonkabohnenpaste. Hebe die Sahne unter. Stelle die Creme kurz in den Kühlschrank.



BAISER OSTERNESTER / LAST MINUTE DESSERT / MINI EASTER PAVLOVA

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. Raspel die 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 und die Metallic Flakes darüber und setze 3 Eier hinein. Serviere das Dessert.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!