

## MINI-PAVLOVA MIT FRISCHEN FRÜCHTEN



Rezept für Mini Pavlova



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

### ZUBEREITUNG BAISER

Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und etwa 5-10 Min. weiter rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baisermasse fest und sehr glänzend ist. Die Stärke sieben und mit dem Teigschaber unterheben.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 8 mm) füllen und Kreise mit dem Durchmesser von ca. 4-5 cm spritzen, dann am Rand entlang nach oben spritzen, so dass eine Art Schale entsteht. Bei Umluft 110 °C für 30 Min. oder bei Ober- und Unterhitze 140 °C für 35-40 Min. backen. Die Baiserschalen sollten sich jetzt trocken anfühlen und nicht mehr kleben. Sollte das nicht der Fall sein, weiter backen. Sobald sie trocken sind den Ofen abschalten und komplett darin abkühlen lassen. Die Mini-Pavlova lassen sich ganz leicht vom Backpapier lösen. Die Mini-Pavlova lassen sich luftdicht verpackt mehrere Tage lagern.

### ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Mascarpone leicht verrühren, dann langsam die Sahne zufügen. San Apart zufügen und steif schlagen. Die Füllung kühl stellen.

### ZUBEREITUNG GUSS

Für den Guss die Sahne aufkochen und dann vom Herd herunter ziehen. Schokolade zufügen und so lange mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.

### MINI-PAVLOVA FERTIGSTELLEN

Die Mini-Pavlova kurz vor dem Verzehr mit der Sahne befüllen und mit den gemischten Früchten dekorieren. Mit dem warmen Schokoladenguss servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen Eure Sally <3

### BAISER:

- 5 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 250 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 TL Speisestärke

### FÜLLUNG:

- 250 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 100 g Puderzucker
- 7 TL San-apart
- 500 g gemischte Früchte

### SCHOKOLADENGUSS:

- 200 g Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade