



Beeren-Dessert



Zutaten

Für das Baiser:

5	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

200 g	Himbeeren, TK
20 g	Zucker
20 ml	Wasser
250 g	Mascarpone

Für den Pudding:

1 Pck.	puddingpulver Vanille
50 g	Zucker
300 ml	Wasser

Für die Deko:

3	Löffelbiskuits
---	----------------

Sonstiges:

Backpapier
Pürierstab
Handrührgerät

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Min. + 8 Min. Backzeit

pro Portion: 1669,4 kJ, 399 kcal, 41,8 g Kohlenhydrate, 8,5 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 251 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Bereit für eine himmlische Versuchung? Unser Rezept für Pavlova mit Mascarpone-Himbeer-Creme und einem knusprigen Löffelbiskuit-Topping wird dich umhauen! Für die luftige Pavlova schlägst du Eiweiß mit Zucker, einer Prise Salz und etwas Puddingpulver auf. Die Eischneemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen backen. Nach dem Auskühlen wird die Pavlova auf einer Vanillepudding-Soße angerichtet und mit einer Mascarpone-Himbeer-Creme sowie frischen Himbeeren garniert. Doch das ist noch nicht alles! On top gibt es ein crunchy Löffelbiskuit-Topping, das dem Dessert den perfekten Biss verleiht. Lass dich von diesem rosa Himbeertraum verzaubern! Mmmh mega lecker!

Step 1:

Zunächst den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Step 2:

Die Eier trennen und das Eiweiß in eine fettfreie Schüssel geben und mit Salz, Zucker und 1 TL Puddingpulver ca. 10 Minuten mit einem Handrührgerät (alternativ Küchenmaschine) aufschlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. Der Eischnee muss Spitzen ziehen.

Step 3:

Gib den Eischnee auf das ausgelegte Backblech und verstreiche es mit einem Spatel vorsichtig und gleichmäßig. Versuche dabei, so wenig Luft wie möglich aus dem Eischnee zu drücken. Backe das Baiser etwa 8 Minuten, bis die Spitzen langsam bräunen. Nach der Backzeit das Baiser auf einem Gitter auskühlen lassen.

Step 4:

Währenddessen in einen Topf die TK-Himbeeren mit Zucker und Wasser geben und zu einer dicken Soße einkochen. Dabei ständig umrühren, damit die Himbeeren nicht anbrennen. Lasse die Himbeersoße abkühlen.

Step 5:

In einem zweiten Topf 300 ml Wasser erhitzen und in einer Schale das restliche Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Pudding-Mischung in das kochende Wasser geben und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Nimm den Topf von der heißen Herdplatte und gib nacheinander die 5 verbleibenden Eigelbe und 50 g Zucker dazu. Alles zu einer glatten Masse verrühren, kurz aufkochen lassen und im Anschluss in eine Schale zum Abkühlen gießen.

Step 6:

Während der Pudding auskühlt, die Himbeersoße pürieren und den Mascarpone unterrühren.

Step 7:

Löse das Baiser vorsichtig vom Backpapier und lege es auf einen großen Teller oder eine Servierplatte. Auf einen kleinen Teller etwas Vanillepudding geben und ein Stück Baiser darauf platzieren. Gib etwas von dem Himbeer-Mascarpone darauf, zerkrümle die Löffelbiskuits und dekoriere das Baiser Stück damit. Zuletzt mit den restlichen TK-Himbeeren toppen.

