

Beeren-Mini Kiwi Pavlova

Rezept von Sascia Held, Rest. Güterhof, Schaffhausen



Zutaten

5 Eier
290 g Zucker
30 g Maizena
1TL Zitronensaft
200 g Rahm
100 g Quark
1Pck. Vanillezucker
Beeren nach Saison (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Mini Kiwi)

Vorbereitung

Backofen auf 120°C vorheizen.
Backblech mit Backpapier

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiss anrühren und nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
Wenn alles gut aufgeschlagen ist, Maizena und den Zitronensaft unterrühren.
Eiweiss mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Löffel auf dem Backpapier in Form bringen.
Ofentemperatur auf 80°C Umluft reduzieren.

Die Pavlova im Ofen während 2 Stunden trocknen lassen.

Die Pavlova über Nacht im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Rahm aufschlagen danach mit dem Quark und der Vanillezucker mischen.

Anrichten

Die Pavlova nun mit der Quarkmischung befüllen und den frischen Beeren und Mini Kiwis ausgarnieren.