

Sarah Gierig
Mini-Pavlova Dessert mit Beeren

Zutaten:

Für die Vanillesahne:

1	Vanilleschote
500 ml	Milch
60 g	Speisestärke
4	Eigelbe
100 g	Zucker
200 g	Sahne

Für die Baisers:

5	Eiweiße
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
20 g	Vanillezucker
2 TL	Speisestärke
1 Spritzer	Zitronensaft

Für die Fruchtfüllung:

750 g	gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
-------	---



Zubereitung:

1. Für die Vanillesahne die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.
2. 50 ml Milch mit der Stärke und den Eigelben in einer Schüssel glatt verrühren.
3. Restliche Milch mit Vanillemark und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die angerührte Stärke-Ei-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Dann alles zusammen nochmal 1 Minute lang köcheln lassen, dabei umrühren.
5. Den Topf vom Herd nehmen, die Pudding-Masse in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auskühlen lassen.
6. Für das Baiser Eiweiße mit 1 Prise Salz in einer Rührschüssel steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baiser-Masse cremig fest und optisch glänzend ist.
7. Die Stärke in ein Sieb geben, auf die Baiser-Masse sieben und unterheben. Ebenfalls 1 Spritzer Zitronensaft unterheben.
8. Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen.
10. Die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit einer 8 cm Lochtülle geben und Kreise von ca. 10 cm Durchmesser aufspritzen. Auf den äußeren Rand der Kreise kleine Spitzen spritzen, so dass kleine Baiser-Schalen entstehen.
11. Im vorgeheizten Ofen die Baisers ca. 30- 40 Minuten backen, bis sie sich trocken anfühlen und sich leicht vom Backpapier lösen.
12. Die Beeren putzen, vorsichtig waschen und abtrocknen.
13. Für die Vanillesahne die Sahne in eine Schüssel geben und steif schlagen.
14. Den abgekühlten Pudding kurz durchrühren und dann die geschlagene Sahne unterrühren.
15. Nach Belieben die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die gebackenen ausgekühlten Baisers füllen (die Vanillesahne kann auch mit einem Löffel in die Baisers gegeben werden), die Beeren obenauf geben.