

Mini Pavlovas



Für die Eiweißnester

4 Eiweiß
220 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 EL Speisestärke
1 TL Weißweinessig

Für die Füllung

150g Sterzinger Naturjoghurt
250g Frische Sahne
100g Zucker
Vanillezucker
geröstete Walnüsse
eine Hand voll Beeren

Zubereitung:

Für die Nester das Eiweiß etwa 2 Minuten mit der Küchenmaschine anschlagen, dann Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und nochmals ca. 4 Minuten steifschlagen, bis die Masse schön glänzt. Zum Schluss den Essig und die Stärke unter die Masse heben.

Die Masse mit einem Löffel auf ein Backblech in 6 gleichgroße Häufchen geben. Mit einem angefeuchteten Löffel eine Mulde (dient später für die Füllung) machen.

Bei 100°C die Pavlovas für 75 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Ofen ausschalten und bei geöffneter Ofentür (einen Holzlöffel einspannen) langsam abkühlen und trocknen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Joghurt unterheben. Die Sahne-Joghurtmasse in die Mulden verteilen und mit den Walnüssen und den Beeren ausgarnieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

