Mini Pavlova mit Mascarponecreme

> 30 Min. | Aufwändig | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Baiser das Eiweiß kurz mit Salz aufschlagen. Zucker in 4 Etappen hinzufügen und solange aufschlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und das Eiweiß steif geworden ist.
2. Anschließend Speisestärke hinzufügen, verrühren und die Masse in einen Spritzbeutel umfüllen. Backblech mit Backpapier auslegen und 8 Neste spritzen.
3. Baiser bei 100 °C O/U ca. 80 Minuten trocknen und anschließend im Ofen auskühlen lassen.
4. Währenddessen das Beerenpüree mit dem Tortenguss kurz aufkochen und danach auskühlen lassen.
5. Für die Creme wird die Mascarpone kurz mit einem Rührgerät aufgeschlagen. Anschließend Puderzucker und Schlagsahne dazu geben und vorsichtig aufschlagen. Zum Schluss Sahnesteif hinzufügen, gut vermengen und die Masse in einen Spritzbeutel umfüllen.
6. Die Baiserneste mit Beerenpüree füllen und Mascarponecreme darüber geben. Mit Beeren oder Schokolade drapieren.

Zutaten

Für circa 8 Mini Pavlova:

Für die Baisers:

- 100g Eiweiß
- 200g Zucker
- 5g Speisestärke
- Prise Salz

Für die Creme:

- 2 Packungen GOLDSTEIG Mascarpone
- 200g Schlagsahne
- 50g Puderzucker
- 1 EL Sahnesteif

Für die Füllung:

- 100g Beerenpüree
- 1 TL roter Tortenguss

Topping (optional):

- Beeren
- Schokolade