

MINI PAVLOVA

Zutaten für 8 Stück:

5 Eiweiss

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 TL Grand Marnier oder Cointreau

1 TL Zitronensaft

Garnitur

200 g Rahm

1 TL Vanillezucker

ca. 300 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Den Backofen auf 120° Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Den **Rühraufsatz** in den sauberen & fettfreien Mixtopf **einsetzen**.
4. Eiweiss und Salz in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 50° / Stufe 3** steif schlagen.
5. Den Zucker langsam durch die Deckelöffnung zugeben und insgesamt **4 Minuten / Stufe 3** ohne Temperatur weiterschlagen. Wenn ca. die Hälfte des Zuckers zugegeben wurde, den Grand Marnier und den Zitronensaft ebenfalls zugeben.
6. Die Masse sollte jetzt sehr steif sein.
7. Ein Ausstech-Förmchen (Kreis von ca. 8 cm Durchmesser) auf das Backblech legen und aus der Masse 8 Pavlovas mit Hilfe des Förmchens auf das Blech verteilen. Dabei einen Gummi-Spatel verwenden, damit die Masse schön verteilt werden kann.

Backen: Auf der untersten Rille des auf 120° vorgeheizten Ofens ca. 70 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten die Ofentüre mit einem Holzspiesschen leicht offen halten. Nach Ablauf der Backzeit die Pavlovas aus dem Ofen nehmen und noch am selben Tag geniessen.

Garnitur:

1. Den **Rühraufsatz einsetzen**.
2. Vanillezucker & Rahm in den Mixtopf geben und bis zur gewünschten Festigkeit auf **Stufe 3** steif schlagen.

3. Den Vanille-Rahm und die Himbeeren zu den Pavlovas servieren.

Tipp: Die Pavlovas müssen aussen knusprig und innen noch feucht sein. Wenn man sie erst am nächsten Tag isst, sind sie wie Meringues. Super schmecken auch andere Früchte oder z.B eine Creme aus Mango dazu.