Artikel vom 01.08.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 09:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/beeren-pavlova

Beeren-Pavlova



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten (für 9 bis 12 Stücke):

Boden:
80 g Baiser,
100 g Zartbitter-Schokolade.

Füllung:
1 P Himbeere-Götterspeise,
100 ml Wasser,
350 ml Sahne,
270 g Speisequark (Vollfett),
150 g rote Marmelade,
1 bis 2 EL Puderzucker,
saisonales Obst zum Dekorieren.

Zubereitung:

Baiser dicht an dicht in eine Springform Ø 20 cm legen. Kleinere Löcher mit zerbröseltem Baiser schließen. Die Schokolade schmelzen und auf dem Baiser verteilen bis alles bedeckt ist. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Das Götterspeisenpulver mit Wasser in einem Topf leicht erwärmen und verrühren, bis sich alles gelöst hat. Dann vom Herd nehmen. Die Masse darf nicht kochen! Den Quark und die Marmelade zur

Flüssigkeit geben und glattrühren. Alles auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und anschließend unter die Masse heben. Je nach Geschmack mit dem Puderzucker nachsüßen, bedenken Sie dabei aber die Süße aus dem Baiser. Die Masse in die Form geben und im Kühlschrank fest werden lassen, dann aus der Form lösen. Abschließend alles mit den frischen Beeren dekorieren.

Anne Weidenbörner