

Pavlova mit exotischen Früchten

Zutaten für das Baiser (für 6 Personen):

- 4 Eiweiß
- 2 Prisen Salz
- 220 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Essig oder Limettensaft

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen und 1 Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß - es sollte Raumtemperatur haben - mit Salz in einer sauberen und unbedingt fettfreien Schüssel steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Speisestärke sieben und auf den Eischnee geben. Mit einem Schneebesen unterrühren. Essig/Limettensaft ebenfalls unterrühren.

Den Eischnee mithilfe von zwei Esslöffeln in Häufchen (pro Person 1) auf das Backblech geben. Mit einem Esslöffel Kühlen hineindrücken. Ofen auf 100 Grad herunterschalten und das Blech hineinschieben. Die Baisers circa 75 Minuten im Ofen trocknen lassen. Dann den Backofen ausschalten und die Törtchen darin abkühlen lassen. Dabei den Ofen einen spaltbreit öffnen und ein Handtuch dazwischen klemmen. So kann Feuchtigkeit entweichen.

Zutaten für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- oder Quark
- 200 ml kalte Sahne
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 0,5 Schote Vanille
- 1 Bio-Limette
- 500 g exotische Früchte
- einige Blätter Basilikum

Sahne steif schlagen, dabei den Vanille-Zucker einrieseln lassen. Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazugeben. Limette abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Den Abrieb zur Sahne geben. Mascarpone in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Die Sahne unterheben und die Creme bis zur Verwendung kaltstellen.

Früchte (z.B. Physalis, Mango, Kiwi, Maracuja, Papaya) waschen, putzen, nach Bedarf schälen und in die gewünschte Form schneiden. Etwas Mango pürieren und mit dem Mark einer Passionsfrucht vermengen. Diese Mischung in die Mulden der Törtchen geben. Danach etwas Mascarpone-Creme draufgeben, das geht besonders gut mit einem Spritzbeutel. Die Törtchen anschließend mit den Früchten und Basilikumblättern garnieren.

Tipp:

Die Törtchen am besten erst kurz vor dem Servieren fertigstellen, damit das Baiser nicht aufweicht.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 09.12.2023

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen