



Himbeer-Kokos-Pavlovas – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France

Ein beeriges, sommerliches Dessert, das in Kooperation mit Zuckerdeern entstanden ist.

Zeitaufwand
Ca. 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad
Mittel

Personenanzahl
6 Personen

Zutaten

Himbeercreme:

- 300 g Sahne
- 75 g pürierte Himbeeren
oder Himbeer
Marmelade
- 1 Pack. Sahnefest
- 1 TL Vanillezucker
- 50 ml Zuckersirup

Baiser- Masse:

- 3 Eiklar, zimmerwarm
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Speisestärke
- 1/2 TL Essig

Deko:

- 12 Himbeeren
- Kokoschips

... und dazu Blanchet Jolie Rosé
de France >

Zubereitung

1

Den Backofen auf 110 Grad
Ober,- Unterhitze vorheizen.

2

Das Eiklar in eine saubere,
fettfreie Schüssel geben, dann
auf höchster Stufe kurz
aufschlagen. Anschließend Salz
hinzugeben und das Eiklar steif
schlagen.

3

Den Zucker hinzufügen und
alles zu einer weißen,
glänzenden Masse aufschlagen.

4

Die Speisestärke dazugeben
und weiter schlagen.

5

Essig hinzufügen und nochmals
alles auf höchster Stufe
aufschlagen. Die Masse ist
fertig, wenn sie beim
herausziehen des
Schneebesens Spitzen zieht.

6

Die Baiser-Masse in einen
Spritzbeutel geben und sechs
Pavlovas auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech spritzen.

- 7 Das Ganze nun für ca. 75-85 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Pavlovas im Anschluss komplett auskühlen lassen.
- 8 Die kalte Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif schlagen.
- 9 Die pürierten Himbeeren oder die Himbeermarmelade unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.
- 10 Anschließend die Creme auf die Pavlovas spritzen und diese mit den TK Himbeeren und den Kokoschips verzieren. Dazu ein Glas Blanchet Jolie Rosé de France genießen, fertig!

[Zum Blog von Zuckerdeern >](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut