



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

Himbeercrème:

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 Schneebebens
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