

# Hier und heute



## Stachelbeer-Pavlova im Glas

Pavlova ist *das* klassische Baiser-Dessert. Bekannt ist sie vor allem mit Erdbeeren oder exotischen Früchten. Für Theresa Knipschild passt aber gerade die Säure der Stachelbeeren hervorragend dazu. Mit gekauften Baisers geht's noch schneller.

## Das Rezept

(von Theresa Knipschild für ca. sechs Gläser)

### Zutaten

- 250 g Mascarpone oder Quark, Fettstufe nach eigenem Geschmack
- 200 g Sahne
- 100 g Baiser
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 40 g Zucker
- Mark einer halben Vanilleschote
  
- 100 g gehobelte, geröstete Mandeln
  
- 300 g Stachelbeeren, frisch oder Stachelbeeren aus dem Glas, dann entfällt Wasser/Apfelsaft
- 200 ml Wasser oder Apfelsaft
- 30 g Stärke
- nach eigenem Geschmack 30 g Zucker
  
- einige Himbeeren zur Garnitur

### Zubereitung

Stachelbeeren waschen, Stiele und Blütenansätze entfernen. Wer mag, kann die Stachelbeeren mit einem Zahnstocher einstechen, so platzen sie nicht auf. Stärke mit etwas Wasser oder Apfelsaft verrühren. Die restliche Flüssigkeit mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung einrühren. Eine Minute unter Rühren aufkochen lassen und die Stachelbeeren vorsichtig unterheben.

Abkühlen lassen. Wer mag, kann die Stachelbeeren auch roh verwenden.

Den Zucker mit Sahnesteif mischen. Die Sahne steif schlagen und die Zuckermischung einrieseln lassen. Mascarpone oder Quark glattrühren und die Sahne unterheben.

Baiser zerbröseln und einige Brösel ins Glas geben.

Dann einen Esslöffel Stachelbeerkompott hineingeben. Mit Creme und Kompott schichten. Auf die obere Schicht eine frische Stachelbeere, eine Himbeere und geröstete Mandelblättchen verteilen.

Das Dessert lässt sich gut vier Stunden im Voraus zubereiten.