

Hier und heute



Johannisbeer-Pavlova

Johannisbeeren haben Saison. Konditormeisterin Theresa Knipschild macht zarte Baisertörtchen, außen knusprig und innen weich. Gefüllt mit luftiger Mascarponecreme und garniert mit frischen Johannisbeeren. Ein köstliches Dessert für den Sommerbeginn.

Rezept

Johannisbeer-Pavlova

von Theresa Knipschild, für ca. 12 Stück auf zwei Backbleche gebacken

Zutaten Baiser

- 4 Eiweiß, Raumtemperatur
- 160 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Zitronensaft oder Apfelessig, Weißweinessig
- 2 Prisen Salz
-

Zutaten Mascarponecreme

- 250 g Mascarpone oder Quark mit Fettstufe nach eigener Wahl
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Sahne, kalt
- Mark einer halben Vanilleschote

Zutaten Frucht

- 500 g Johannisbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Eiweiße mit Salz in einer sauberen und fettfreien Schüssel steif schlagen. Zucker nach und nach hinzufügen. Speisestärke sieben und vorsichtig unterheben. Zitronensaft oder Essig ebenfalls unterrühren. Mit zwei Esslöffeln den Eischnee auf die Bleche verteilen und kleine Häufchen formen. Mit einem Löffel eine Kuhle formen.

Die Temperatur auf 100 Grad reduzieren und die Baiser für etwa 75 Minuten trocknen lassen. Bei Bedarf die Temperatur auf 80 Grad reduzieren, um ein Verbrennen zu verhindern. Nach dem Backen den Ofen ausschalten und die Baiser darin abkühlen lassen, dabei einen Spalt offen lassen, um Feuchtigkeit zu entweichen.

Für die Mascarponecreme die kalte Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen und das Mark einer halben Vanilleschote hinzufügen. Mascarpone glatt rühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme kalt stellen.

Johannisbeeren waschen und vom Stil entfernen, einige zur Garnitur am Stil lassen.

Die abgekühlten Baiser vom Backpapier lösen und die Mascarponecreme mit Hilfe eines Löffels oder Spritzbeutels in die Kuhlen füllen. Mit Johannisbeeren garnieren.

Die Törtchen kurz vor dem Servieren fertigstellen, damit das Baiserunterteil nicht aufweicht.