

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*

**Mini-Pavlova**

mit frischen Früchten

**globus**

# Zutaten

## Baiser

5 Eiweiß  
1 Prise Salz  
250 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 TL Stärke

## Füllung

250 g Mascarpone  
400 ml Sahne

100 g Puderzucker  
7 TL San Apart  
500 g gemischte Früchte  
(z. B. Himbeeren, Brombeeren,  
Heidelbeeren, Physalis)

## Schokoladenguss

200 g Sahne  
100 g Zartbitterschokolade

 60 Min.  30 Min.  2–3 St.

### 1 Baiser

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und etwa 5–10 Min. weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baisermasse fest und sehr glänzend ist. Die Stärke sieben und mit dem Teigschaber unterheben.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 8 mm) füllen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 4–5 cm spritzen. Dann die Masse am Rand entlang nach oben hin weiterspritzen, so dass eine Art Schale entsteht. Bei Umluft 110 °C für 30 Min. oder bei Ober- und Unterhitze 140 °C für 35–40 Min. backen. Die Baiserschalen sollten sich jetzt trocken anfühlen und nicht mehr kleben. Ist das nicht der Fall, weiter backen.

Sobald sie trocken sind, den Ofen abschalten und komplett darin abkühlen lassen. Die Mini-Pavlova lassen sich ganz leicht vom Backpapier lösen und können luftdicht verpackt mehrere Tage gelagert werden.

### 2 Füllung

Mascarpone leicht verrühren, dann langsam die Sahne hinzugeben. San Apart hinzufügen und steif schlagen. Anschließend die Füllung kühl stellen.

### 3 Schokoladenguss

Für den Guss die Sahne aufkochen und dann vom Herd herunternehmen. Schokolade hinzufügen und so lange mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.

Die Mini-Pavlova kurz vor dem Verzehr mit der Mascarpone-Creme befüllen und mit den gemischten Früchten dekorieren. Mit dem warmen Schokoladenguss servieren.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

