



ZITRONENPAVLOVAS MIT ERDBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Natürliches echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE PAVLOVAS

9	Eiweiss
300 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
1 Spritzer	Essig

FÜR DIE CREME

400 g	QimiQ Whip Konditorcreme
200 g	Butter
160 ml	Zitronensaft
1	Zitrone(n), fein geriebene Schale
2	Ei(er)
	Erdbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Pavlovas: Eiweiß mit Zucker, Salz und Essig steif schlagen.
3. Masse in kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
4. Für die Creme: QimiQ Whip, Butter, Zitronensaft und -schale zusammen schmelzen. Vom Herd nehmen, Eier dazugeben und zur Rose abziehen.
5. Creme mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen, aufschlagen und die Pavlovas damit füllen.
6. Mit Erdbeeren dekorieren.