



ZIMT- PAVLOVAS MIT ZWETSCHGENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE PAVLOVAS

5	Eiweiss
130 g	Zucker
	Salz
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Msp.	Zimt

FÜR DAS MOUSSE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Mascarpone
150 g	Zwetschgen, püriert
100 g	Zucker
250 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Pavlovas: Eiweiss mit Zucker, Salz, Zitronensaft und Zimt steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 10 Pavlovas dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für das Mousse: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zwetschgenpüree und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben und in einen Spritzbeutel füllen.
4. Die Spitze von den Pavlovas abschneiden, mit dem Daumen eine kleine Mulde hineindrücken und das Mousse darauf dressieren. Die Spitze wieder darauf setzen und servieren.