



# STRACCIATELLAPAVLOVA MIT ZWETSCHKENCREME



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE PAVLOVA

**4** Blanc(s) d'œuf

**200 g** Sucre

**1 pincée** Sel

**1 cs** Fécule de maïs

**1 TL** Vinaigre de pomme

**60 g** Chocolat, grossièrement haché

### FÜR DIE ZWETSCHKENCREME

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**60 g** Sucre

**125** Crème fouettée 36 % grasse

**150 g** Quetsches, coupé en morceaux

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Pavlova: Eiweiß mit Zucker, Salz und Apfelessig steif schlagen. Maizena und Schokoladestücke untermischen.
3. Masse in einen Spritzbeutel füllen und 2x kreisförmig (Durchmesser ca. 22 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Für die Zwetschkencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen und Zucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen und die Zwetschkenwürfel auf der Creme verteilen. Den nächsten Boden daraufgeben, die restliche Creme darauf verteilen und mit Zwetschken garnieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.