



STRACCIATELLAPAVLOVA MIT ZWETSCHKENCREME



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PAVLOVA

4	Eiweiß
200 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
1 EL	Maisstärke
1 TL	Apfelessig
60 g	Schokolade, grob gehackt

FÜR DIE ZWETSCHKENCREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Topfen / Quark 20 % Fett
60 g	Zucker
125	Schlagobers 36 % Fett
150 g	Zwetschken, in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

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.