



# 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

<b>9</b>	Eiweiß
<b>300 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>1 Spritzer</b>	Essig

### FÜR DIE CREME

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

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °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. 90 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.