ZIMT-PAVLOVAS MIT ZWETSCHKENMOUSSE

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 DIE MOUSSE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Mascarpone
150 g	Zwetschken, püriert
100 g	Zucker
250 ml	Schlagobers 36 % Fett, 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zwetschkenpüree und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers 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 daraufsetzen und servieren.