Nah&Frisch



Madeleine und Florian Ankner, www.dasbackstuebchen.de, Hölker Verlag. Professional

Festlicher Pavlova-Kranz mit Topfen-Obers-Creme und Himbeersoße

Griaß di Rezepte | Früchte | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●●○

Den Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz mit dem Handrührer mit Schneebesenaufsatz auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen, bis sich erste Spitzen bilden. Wasser und Zucker esslöffelweise zufügen, das Rührgerät dabei weiterlaufen lassen. Anschließend auf höchster Stufe rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und sich glänzende, feste Spitzen bilden.

Speisestärke, Weißweinessig und Vanilleextrakt mit dem Teigschaber unterheben. Auf ein Stück Backpapier einen Kreis (Ø 26 cm) zeichnen. Backpapier wenden und auf ein Backblech legen. Die Baisermasse mit einem Löffel oder dem Spritzbeutel kranzförmig innerhalb des Kreises verteilen. Die Ränder nach Wunsch mit einer Palette in Form streichen. Den Baiserkranz auf der untersten Schiene in den Ofen schieben, die Temperatur auf 100 °C reduzieren und den Kranz 90 Minuten backen, bis sich das Baiser gut vom Boden löst. Den Ofen ausschalten und den Baiserkranz bei leicht geöffneter Ofentür (Kochlöffel einklemmen) auskühlen lassen. Für die Himbeersoße gefrorene Himbeeren und Wasser in einem Topf aufkochen. Durch ein feines Sieb streichen. Die Flüssigkeit (Himbeermark) zurück in den Topf geben und mit dem Puderzucker bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen.

Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und zugeben. Unter Rühren aufkochen, bis die Soße eindickt. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen. Für den Belag das Obers steif schlagen. Topfen und Zucker in einer Rührschüssel glatt rühren. Obers unterheben. Die Topfen-Obers-Creme auf dem abgekühlten Baiserkranz verteilen. Feigen in Spalten schneiden und mit den Granatapfelkernen auf der Pavlova verteilen. Mit einem Teil der Himbeersoße beträufeln. Mit Zimtsternen, Mandelblättchen und Minze garnieren und mit der restlichen Himbeersoße servieren.

Zutaten

FÜR DEN BAISERKRANZ:

- 5 zimmerwarme Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz,
- 3 EL kaltes Wasser
- 250 g feiner Zucker
- 1 EL + 1 TL Speisestärke
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Vanilleextrakt

FÜR DIE HIMBEERSOSSE:

- 250 g Himbeeren (TK)
- 30 ml Wasser,
- 2 EL Puderzucker
- ½ TL Speisestärke

FÜR DEN BELAG:

- 200 ml Obers
- 400 g Magertopfen
- 40–50 g Zucker

AUSSERDEM:

- 2 frische Feigen
- Zimtsterne
- Kerne von ¼ Granatapfel
- 1 Handvoll Mandelblättchen,
- 8–10 Minzeblättchen