

TROPISCHE PAVLOVA-TÖRTCHEN



ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 140g feiner Backzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 250g Mascarpone
- 150g Crème Fraîche
- 70g Puderzucker
- 200ml Schlagsahne
- 1 frische Grapefruit
- 150g frische Ananas
- 3 EL gelbfruchtige Konfitüre, Ananas, Mango...
- Minze
- 50g Cavendish & Harvey Double Fruit Drops
Grapefruit Pineapple

ZUBEREITUNG BONBONBLÜTEN

- 50g Cavendish & Harvey-Bonbons im Mixer oder in einer Tüte mit dem Nudelholz grob zerkleinern.
- Ein Blech mit Backpapier auslegen, mehrere Ausstechförmchen (z.B. Blütenform) aus Metall gut ölen und auf das Backpapier setzen. Die Bonbonkrümel in die Förmchen streuen und bei 140 °C Ober- und Unterhitze einige Minuten erhitzen, bis die Masse geschmolzen ist.
 Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Es gibt einen Sweet Spot, an dem die Bonbonmasse schon fest genug ist um in Form zu bleiben, aber wo man sie noch gut aus den Förmchen rausdrücken kann (ggfs. Handschuhe tragen, wenn noch zu warm). Komplett erkaltet geht das nicht mehr gut. Wenn ein paar Blüten zu Bruch gehen, kein Problem, Splitter brauchen wir ja eh auch!
- Alternativ kann man auch die Bonbonmasse flächig auf dem Backpapier schmelzen lassen und dann ausstechen, wenn sie zäh ist. Da einfach etwas experimentieren und rausfinden, was für einen am besten funktioniert.

ZUBEREITUNG PAVLOVA-TÖRTCHEN

- Für das Baiser 3 Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz ca. 2 Minuten steif schlagen.
- Anschließend 140g feinen Backzucker langsam einrieseln lassen, dabei weiterschlagen, bis die Masse zähe Spitzen zieht und glänzt - das dauert ca. weitere 3 Minuten. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- Masse in einen Spritzbeutel geben und 6 Nester auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ca. 120 Minuten bei 100 °C im Backofen trocknen.
- 250g Mascarpone mit 100g Crème Fraîche und 70g Puderzucker cremig rühren. 200ml Sahne steif schlagen und unterheben.
- Die Creme auf die erkalteten Baiser-Nester spritzen.
- Ananas und Grapefruit in Stücke schneiden.
- 3 EL gelbfruchtiger Konfitüre kurz marinieren und auf die Creme geben und mit den Bonbondeko und frischer Minze servieren.

Rezept von Vera Wohlleben www.nicestthings.com