

Mini-Orangen-Pavlova



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde
 BACKEN/TROCKNEN: ca. 3¼ Stunden
 AUSKÜHLEN LASSEN: ca. 1 Stunde

Für 30–40 Stücke

1 Spritzsack mit fein gezackter Tülle von
 16 mm Ø und 1 Einwegspritzsack
 Backpapier für das Blech

MASSE

2 Eiweiss
 160 g Zucker
 1½ TL Maisstärke
 ½ TL Zitronensaft
 Wenig z.B. orange Lebensmittelfarbe

FÜLLUNG

50 g Butter, weich
 50 g Puderzucker
 1 P. Vanillezucker
 45 g Orangenkonfitüre

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

MASSE

Eiweiss mit dem Handrührgerät steif schlagen.
 Zucker unter Rühren nach und nach einrieseln und
 sehr steif schlagen. Stärke und Zitronensaft
 dazugeben, Masseiterrühren, bis sie sehr fest ist
 und sich Spitzen bilden. Tülle in den Spritzsack geben.
 Mit der Lebensmittelfarbe vier Linien auf die
 Innenseite des Spritzsacks malen. Eiweissmasse
 einfüllen, Rondellen von 3 bis 4 cm Ø auf das
 vorbereitete Blech spritzen.

BACKEN

In der Mitte des auf 75°C vorgeheizten Ofens ca. 2¼
 ½ Stunden backen. Ofen ausschalten, dabei die
 Ofentür mit einer eingeklemmten Holzkeule leicht
 offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
 Mini-Pavlovas 1 Stunde vollständig auskühlen lassen.

FÜLLUNG

Butter und die restlichen Zutaten mit dem Mixer
 schaumig rühren. Masse in den Einwegspritzsack
 füllen, eine kleine Spitze wegschneiden, Pavlovas
 füllen.

Tipp

- Die Pavlovas sind im Kühlschrank 3 Tage
 haltbar.