

Pavlova

Einkaufsliste:

4 Eiweiß, 210g
extrafeinen Zucker, 1
TL Weißweinessig, 1TL
Speisestärke, 20g Back-
Kakao, 1/2 Zitrone
zum Ausreiben der
Schüssel

Für die Füllung:
250ml Sahne und nach
Belieben 250ml
Joghurt oder
Mascarpone
1TL Vanille, 50g
Puderzucker, 30g
gehackte Schokolade

Früchte nach Wahl:
Kirschen, Granatapfel,
Johannisbeere u.a.

So wird's gemacht:

Backofen auf 150°C vorheizen. Backpapier vorbereiten. Hierfür einen Kreis mit einem Durchmesser von ca. 15cm auf die Rückseite des Backpapier zeichnen. Die Vorderseite wird mit Speisestärke bestäubt. Schüssel vorbereiten. Die Schüssel mit der Zitronenscheibe ausreiben, sodass die Schüssel vollkommen fettfrei ist. Eiweiß in die Schüssel geben und aufschlagen bis es schön weiß und steif ist. Nun nach und nach den Zucker unter ständigem Rühren untergeben und weiter schlagen. Wenn die Masse weiße glänzende Spitzen zeigt, 1 TL Weißweinessig hinzugeben und kurz weiter schlagen. Nun Speisestärke und Kakao mischen und in die Masse sieben, vorsichtig unterheben.

Die Masse auf das Backpapier geben, dabei den Kreis vollkommen ausfüllen. Die Oberseite glatt streichen und nun die Masse von unten nach oben mit einem Löffel streichen, so entstehen kleine Streifen, die verhindern, dass die Pavlova stark auseinander bricht. Risse werden jedoch nicht vermieden.

Pavlova in den Backofen geben und die Temperatur sofort auf 120°C reduzieren. Nach ca. 60 Minuten Backofen ausschalten und im Backofen auskühlen lassen.

Derweil Sahne mit dem Puderzucker und Vanille steif schlagen. Joghurt oder Mascarpone nach und nach hinzugeben. Zum Schluss die Schokolade unterheben. Masse auf die Pavlova geben und mit den Früchten toppen.



Vanille-Pfirsich-Tarte

Einkaufsliste:

Für den Boden:

175g Mehl, 50g
gemahlene
Mandeln, 150g
Butter, 25g Zucker,
2 Eigelb

Für die Füllung:

200g reife Pfirsiche
(ca. 5), 200ml
Sahne, 3 Eier, 1 TL
Vanille, 3 EL
Zucker, 3 EL Mehl

So wird's gemacht:

Für den Boden alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Etwas platt drücken und in Frischhaltefolie gewickelt für 1h in den Kühlschrank legen.

Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Nun den Boden zwischen 2 "Blättern" Frischhaltefolie ausrollen und den Boden in die Tarteform legen. Für 20 Minuten bei 160°C blind backen.

Pfirsiche entkernen und in dünne Scheiben schneiden (achteln).

In einer Schüssel Eier leicht aufschlagen, Vanille, Zucker, und Sahne hinzufügen. Nun das Mehl in die Masse sieben und gut mixen, es sollten keine Klümpchen mehr zu sehen sein.

Die Pfirsiche fächerweise im Kreis auf den Boden legen, mit dem äußeren Kreis beginnen und nach innen arbeiten.

Die Creme über die Pfirsichscheiben gießen und die Tarte im Ofen bei 160°C 40 Minuten backen. Nun sollte die Füllung fest sein und nur leicht "wackeln".



Zitronen-Kirsch-Limo

Einkaufsliste:

Saft von zwei
Zitronen, 200g
Kirschen, 2 EL
Ahornsirup (o.a.),
500ml
Sprudelwasser,
Eiswürfel/Crushed
Eis nach Belieben

So wird's gemacht:

Kirschen halbieren, entkernen und stark pürieren. Kirschmasse durch ein Sieb geben und mit dem Zitronensaft und Ahornsirup vermengen. Diese Masse in eine Karaffe mit Wasser geben, gut rühren. Eis in Gläser füllen und mit der Kirsch-Limo aufgießen.

