

Pavlova mit Blaubeer-Kirsch-Frozen Yogurt



So wird's gemacht:

Für die Pavlova wird die Rührschüssel zunächst mit der Zitronenscheibe ausgerieben. Nun kann das in die Schüssel gegeben werden und beides wird bei höchster Geschwindigkeit geschlagen bis sich weiße Spitzen formen. Nun kann nach und nach der restliche Zucker hinzugegeben werden. Wichtig: Ständig rühren! Wenn all der Zucker untergearbeitet ist, weiter rühren bis die Masse sehr fest wird und all der Zucker aufgelöst ist, Weißweinessig und Speisestärke unterrühren. Das Blech wird mit Backpapier ausgelegt, etwas mit Puderzucker bestäubt. Die Eiweißmasse wird nun auf das Blech gegeben und rund geformt, die Mitte etwas ausgehöhlt verteilt. Bei 100°C muss die Baisermasse nun ca. 1 Stunde trocknen.

Für die Curd die Kirschen und Blaubeeren mit dem Zucker und 100ml Wasser zum Kochen bringen, pürieren und durch ein Sieb geben, mit dem Zitronensaft erneut aufkochen. Nun die Eigelbe unter ständigem Rühren hinzufügen, Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und hinzugeben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt, Butter unterrühren, Frischhaltefolie direkt auf die Masse legen und abkühlen lassen oder in Gläser füllen

Für den Frozen Yogurt Joghurt, Sahne und Blaubeeren sowie Curd in einen Mixer geben und pürieren, Masse etwa 30-60 Minuten kalt stellen, immer mal wieder rühren. Vor dem Servieren in die Pavlova füllen und mit Früchten garnieren

Einkaufsliste:

Pavlova

5 Eiweiß
200g feinsten Zucker
50g Puderzucker
1TL Speisestärke
1TL Apfelweinessig

Kirsch-Curd
500g Kirschen
200g Blaubeeren
Saft von 2 Zitronen
200g Zucker
4Eigelb
2TL Speisestärke
50g Butter

Für den Frozen Yogurt:

500g TK Blaubeeren
400ml Joghurt
100ml Sahne
100g Curd oder 2-3 EL
Puderzucker

Außerdem:

Blaubeeren, Kirschen und
Wassermelone nach Wahl