

# Mini-Pavlovas mit Joghurt und Passionsfrucht

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Baisermasse:

4 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
250 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Joghurt-Passionsfrucht-Creme:

300 g griechisches Joghurt (10 % Fett)  
2 Stk. Passionsfrüchte  
Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

### Zum Verzieren:

1 Stk. Passionsfrüchte

## 1 Baisermasse:

Eiklar mit Salz aufschlagen, Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

## 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen und 12 gleich große Törtchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und bei offenem Zug backen.

**Ober-/Unterhitze 60 °C**

**Heißluft 80 °C**

**Backzeit: ca. 100 Minuten**

## 3 Joghurt-Passionsfrucht-Creme:

Das Joghurt mit der Vanille Paste verrühren und mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrüchte vermischen. Die Passionsfrucht-Creme auf die Törtchen streichen und je 1 Boden aufsetzen.

## 4 Zum Verzieren:

Die fertigen Pavlovas sofort mit Passionsfruchtfleisch verzieren und sofort servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Offener Zug: Offenen Zug verwendet man beim Backen wenn Dampf aus dem Backrohr schnell entweichen soll. Sollte man einen Schieberegler bei seinem Backrohr haben, so diesen öffnen. Andernfalls klemmt man einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backrohtüre, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt.

