

# Walnuss-Dattel Pavlova

10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Baiser:

6 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
2 EL Rohrzucker  
400 g Zucker  
1 KL Essig  
100 g grob gehackte Walnüsse

### Mascarpone-Vanille-Creme:

250 g Mascarpone  
½ l Schlagobers  
2 KL Staubzucker  
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Extrakt  
50 g grob gehackte Walnüsse  
50 g grob geschnittene Datteln

### Zum Dekorieren:

50 g gehackte Walnüsse  
4 grob geschnittene Datteln

## 1 Baiser:

Eiklar mit Salz aufschlagen, Zucker und Rohrzucker nach und nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Essig unterrühren. Die Nüsse mit dem Kochlöffel unterheben.

- 2 Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche rund (22 cm Ø) aufstreichen. Die Bleche in die Mitte und untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 4 Minuten**

Die Backtemperatur reduzieren und mit offenem Zug fertig trocknen.

**Ober-/Unterhitze 100 °C**

**Heißluft 80 °C**

**Backzeit: ca. 90 Minuten**

③ Mascarpone-Vanille-Creme:

Mascarpone mit Schlagobers und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Vanille Extrakt, Walnüsse und Datteln mit dem Kochlöffel kurz unterheben. Die Baiserscheiben mit der Hälfte der Creme zusammensetzen und die übrige Creme darauf streichen.

④ Zum Dekorieren:

Walnüsse und Datteln auf der Pavlova verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Pavlova ist ein Frische-Dessert für den baldigen Verzehr und soll nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Das einfache und luftige Rezept ist perfekt für heiße Sommertage. Statt Walnüsse kann man auch Pekannüsse verwenden.