



Mandarinen-Pavlova und nutella®

Gebäck | Vegetarisch | Mittagessen | Sommer

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Für 15 portionen

Pavlovas

5 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g weißer Kristallzucker
1 Esslöffel klarer Essig
19 g Speisestärke
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Mandarinen-Quark-Creme

4 Eigelb
55 g Kristallzucker
100 g Saft von frischen Mandarinen
Schale von 1 Mandarine
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
100 g einfache Sahne
20 g Puderzucker
350 g Mandarinen, d. h. 5 Mandarinen
225 g nutella®

Den Ofen auf 150°C vorheizen.

In einer Schüssel mit einem elektrischen Mixer das Eiweiß mit dem Salz zu einem glatten Schnee schlagen.

Den Puderzucker langsam hinzufügen, mischen und zweimal wiederholen.

Weiterschlagen, bis die Textur glatt und glänzend ist.

Den Mixer auf die niedrigste Stufe stellen und den Essig, die Speisestärke und den Vanilleextrakt hinzufügen.

Die Mischung in einen Spritzbeutel geben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die einzelnen Baisers spritzen und mit einem Löffel in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken.

Beim Einschieben in den Ofen die Temperatur sofort auf 120 °C senken und 30 bis 35 Minuten garen.

Die Baisers sollten sich fest und trocken anfühlen, aber nicht gebräunt sein.

Sie sollten weiß bleiben.

Den Ofen mit den Baisers ausschalten und 20 Minuten ruhen lassen, dann das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Vorsicht: Beim Backen der Baisers nicht die Ofentür öffnen, um sie zu kontrollieren.

Während des Backens den Clementinenquark zubereiten.

Die 5 Mandarinen zerteilen und beiseite stellen.

Achten Sie darauf, den Saft aufzufangen.

Eigelb, Zucker, Saft, Zitronenschale, Butter und eine Prise Salz in einem Topf verquirlen.

Dann bei mittlerer/hoher Hitze unter ständigem Rühren, ohne zu kochen, mit einem 8er-Holzlöffel umrühren und dabei die Pfannenränder gut abkratzen, bis die Mischung eindickt.

Etwa 8-10 Minuten. 2 Minuten lang unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen leicht aufkochen lassen (nur wenige Bläschen), dann in ein Gefäß gießen und die Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Kruste bildet.

Die Zubereitung muss im Kühlschrank abkühlen.

Sobald die Mischung abgekühlt ist, die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und sie mit dem Puderzucker aufschlagen.

Sobald die Schlagsahne fertig ist, die Hälfte des Clementinenquarks mit einem Spatel vorsichtig unterheben.

Wenn der Clementinenquark zu kalt und daher schwer zu verarbeiten ist, können Sie einen Spritzer heißes Wasser hinzufügen und kräftig umrühren.

In einen großen Spritzbeutel mit runder Spitze füllen.

Auf jede Pavlova etwas Clementinenquark in die Vertiefung geben, dann die Clementinencreme aufspritzen, 15 g Nutella® und einige Segmente frischer Mandarinen hinzufügen.