



Granatapfel-Honig-Pavlovas

Vorbereitung.

Auf der Rückseite(!) eines Bogen Backpapiers malt ihr, mit etwas Abstand zueinander, Kreise mit 4 cm Durchmesser.

Baiser

16-20 Stück

- 70g Eiweiß (ca. 2 Eiweiße)
- 70 g extrafeiner Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt
- 70 g Puderzucker, gesiebt

Den Backofen auf knapp 100 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit dem feinen Zucker so lange schlagen bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Nehmt etwas Eischnee zwischen die Finger. Wenn es nicht mehr knirscht ist es gut ;-). Anschließend gebt ihr das Vanilleextrakt dazu und siebt den Puderzucker darüber. Mit einem Teigspatel wird dieser sorgfältig untergehoben, bis eine glänzende Masse entstanden ist.

Jetzt streicht ihr mit einem Löffel oder einem kleinen Spatel etwas Baisermasse auf die vorgemalten Kreise des Backpapiers. Füllt die restliche Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle und setzt nun rund um die Baiserkreise kleine spitze Tupfen, wie eine Krone bzw. Blüte.

Schiebt das Backblech mit den Baiserschälchen für ca. 1 Stunde zum Trocknen in den warmen Backofen. Ihr könnt die Schälchen problemlos einige Tage vorher zubereiten und in einer gut schließenden Blechdose, bis zum Servieren und Füllen, trocken aufbewahren.

Füllung

- 1 Teel. Honig
- 50 g Schlagsahne
- 70 g Creme fraîche oder Schmand
- Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 4 El Granatapfelkerne
- 1 El. ungesalzene Pistazienkerne, gehackt
- opt.: für die Deko etwas essbares Blattgold

Sahne steifschlagen. In einer anderen Schüssel Creme fraîche mit dem Honig und dem Zitronenabrieb verrühren. Anschließend die Schlagsahne unterheben. Die Creme mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel in die Baiserschälchen füllen. Mit Granatapfelkernen und

gehackten Pistazien bestreuen und ggf. mit essbarem Goldfitter oder Zitronenzesten dekorieren.

Achtung: Die Füllung sollte er kurz vor dem Servieren in die Baiserschälchen gefüllt werden!

Quelle; Mini Sweets von Fiona Pearce

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>