

# Mini-Pavlova mit Erdbeeren und Raffaellos

Zutaten (für 12 - 15 Stück):

5 Eiweiß

1 Prise Salz

125 g Zucker

125 g Puderzucker

2 TL Speisestärke

500 g Erdbeeren

300 g Sahne

250 g Quark

2 EL Zucker

1 TL Vanilleextrakt

15 Raffaellos (+ evtl. ein paar für die Dekoration)



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 110°C Umluft (oder 140 °C Ober-/Unterhitze).

2) Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen.

Langsam den Zucker und den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiter 3 - 5 Minuten schlagen. Nun die Speisestärke dazu sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

3) Mit einem Esslöffel kleine Eischnee-Häufchen (ca 10 - 12 cm Durchmesser) auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

Mit dem Esslöffel in die Mitte der Häufchen jeweils kleine Mulden formen.

4) Im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen (oder bei Ober-/Unterhitze für 35 - 40 Minuten). Danach den Backofen ausschalten, die Ofentür geschlossen lassen und die Pavlovas im Ofen komplett abkühlen lassen.

5) In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen.

Ein paar Erdbeeren für die Deko übrig lassen, die restlichen pürieren.

6) Quark, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel gut verrühren.

Die Raffaellos pürieren und untermischen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Quark-Raffaello-Masse heben.

7) Die Pavlovas auf Teller legen und in die Mulden jeweils einen Esslöffel der Raffaello-Creme geben.

Nun die pürierten Erdbeeren darüber gießen.

Zum Schluss mit Erdbeeren und / oder Raffaellos garnieren.