



45 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

BAISER PAVLOVA

Für 4 – 6 Personen

ZUTATEN

TEIG:

120 g Zucker
1 TL Stärke
4 Eiweiße
1 TL Zitronensaft
1/4 TL Salz

RHABARBERCREME:

1 Pfund geputzten und
in Stücke geschnittenen
Rhabarber
250 g Himbeeren
250 g Frischkäse
170 g Zucker
30 g Pistazien
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zitronensaft
15 g Salz

ZUBEREITUNG

Den Zucker mit der Stärke vermischen und beiseitestellen.
Parallel das Eiweiß mit Zitronensaft und Salz auf niedriger Stufe
mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Anschließend die Zucker-Stärke-Mischung unterziehen und alles
auf höchster Stufe des Handrührgerätes mixen.

Die Masse mit einem Teigschaber auf einem Backblech verteilen
und dabei eine Mulde in der Mitte bilden. Den Baiser auf einem
Blech auf Einschubebene 1 mit CircoTherm® bei 90 Grad für ca.
120 - 150 Minuten backen. Anschließend über Nacht abkühlen
lassen.

Für den Kompott den Rhabarber in Stücke schneiden und mit
Himbeeren, Wasser, Zucker, Salz und Zitronensaft vermengen.
Die Masse in einer Schale auf Einschubebene 1 bei 100 Grad
ca. 10 - 20 Minuten dämpfen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Vanillecreme aus Frischkäse und Vanilleextrakt cremig rühren
und auf den abgekühlten Baiser schichten.

Den Rhabarberkompott darübergeben (Hinweis: ggf. den Saft vor-
her etwas abschöpfen) und abschließend mit Pistazien garnieren.