

Passionsfrucht-Beeren-Pavlova

Für 4 Personen

Baiser:

2 Eier, M 0,5 TL Speisestärke 0,5 TL Weißweinessig

100 g Zucker

Füllung:

1 Limette, unbehandelt 600 g Beeren, gemischt 2 EL Rum, weiß

2 Passionsfrüchte 250 g Ricotta 4 EL Zucker

100 g Sahne

Den Backofen auf 125 Grad vorheizen.

Baiser:

Eiweiß halbsteif schlagen. Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß steif und glänzend schlagen. Stärke darüber sieben, Essig zugeben und beides unterrühren. Mit Hilfe einer Spritztülle sieben Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Löffel oben jeweils eine flache Mulde hineindrücken. Auf der mittleren Schiene circa zwei Stunden trocknen lassen. Eine Stunde im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Füllung:

Die Limette waschen und trocken reiben. Die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Etwa ein Drittel der Beeren mit zwei Esslöffel Limettensaft und dem Rum fein pürieren. Passionsfrüchte halbieren, das Innere herauskratzen und unter das Püree mischen. Restliche Beeren unterheben und kalt stellen. Restlichen Limettensaft, abgeriebene Limettenschale, Ricotta und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Baisers samt Papier vom Blech ziehen, sechs Baisers auf Teller geben, Crème und Beeren-Ragout d darauf verteilen. Restliches Baiser grob zerbröckeln und darüber geben.

Tipp:

Dieses Dessert kann super vorbereitet werden: Die Baisers werden schon am Vortag gebacken und lose mit einem Bogen Küchenpapier aufbewahrt (nicht kalt stellen oder luftdicht verpacken, sonst werden sie weich). Die Beerensoße wird einige Stunden vorher zubereitet und abgedeckt kalt gestellt. Die Ricottacreme kann ebenfalls schon zubereitet werden, allerdings ohne die Sahne – die wird erst kurz vor dem Anrichten unter das Dessert gehoben.

Cornelia Poletto am 19. März 2010