REZEPT FÜR: 6 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHEZEIT: 1 STD 45 MIN)

# PFEFFERMINZ SCHOKO PAVLOVA

## ZUTATEN

BAISER
5 Eiweiß
150g Zucker
Prise Salz
5 Tropfen Pfefferminzöl
1EL rote Lebensmittelfarbe

CREME
250ml Sahne
100g weiße Kuvertüre
1EL Vanille Paste
Prise Salz

DEKO
70g Zartbitter Kuvertüre
60g Zuckerstangen grün-rot
6 kleine Zuckerstangen rot
6 Erdbeeren oder andere Früchte

1. Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. für den Baiser Eiweiß schaumig aufschlagen und Zucker, sowie Salz einrieseln lassen. Ca. 5 Minuten schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Pfefferminzöl zufügen und gut unterrühren. Rote Lebensmittelfarbe auf Baiser träufeln und kurz unterheben, sodass rote Streifen entstehen

3. Baiser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in 6 Portionen teilen und als kleine Häufchen darauf platzieren. Mit einem Esslöffel kleine Mulden in die Mitte ziehen und Baiser im Ofen ca. 90 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen

4. Für die Creme Sahne steif schlagen und geschmolzene Kuvertüre, sowie Vanille Paste unterheben. Kühl stellen

5. Zartbitterkuvertüre schmelzen und ca. 2/3 davon in die Mulden der abgekühlten Baiser Böden streichen. Creme in die Mulde füllen und mit Erdbeerscheiben (oder anderem Obst), zerstoßenen Zuckerstangen und einer kleinen Zuckerstange anrichten. Mit restlicher Zartbitterkuvertüre begießen und euren Liebsten kühl servieren

NOTIZEN