

# Mini Pavlova mit warmer Heidelbeersoße und Verpoorten-Heidelbeereis

## Zutaten

Diese Menge ergibt ca. 8 Mini-Pavlovas bei einem Durchmesser von ca. 10 bis 12 cm pro Mini-Pavlova.



Zutaten für das VERPOORTEN-Heidelbeereis:

250 ml Sahne  
100 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Eigelbe  
80 g Zucker  
100 g Heidelbeeren

Zutaten für die Mini-Pavlovas:

3 Eiweiß  
180 g Zucker  
2 Pkg Vanillezucker  
1 TL Speisestärke  
1 TL Essig (z.B. Zitronenessig)

Zutaten Heidelbeersoße:

200 g Heidelbeeren  
1 EL Zucker  
100 ml Himbeersirup  
einige Spritzer Zitronensaft  
1 TL Speisestärke  
ein wenig Wasser

## Zubereitung

Zubereitung VERPOORTEN-Heidelbeereis:

Sahne und Milch zusammen in einem Topf aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen, dann die abgekühlte, noch leicht warme Sahne-Milch langsam unter die aufgeschlagenen Eier rühren. Danach die Mischung wieder in den Topf füllen und langsam und unter Rühren erhitzen, bis sich die Masse zu einer Rose abbinden lässt. Aber nicht kochen! Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Danach füllt ihr die Masse in eine Eismaschine. Kurz bevor das Eis fertig gerührt ist, die Heidelbeeren einrieseln lassen. Danach die Eismasse in den Froster geben.

Zubereitung Mini-Pavlovas:

Den Backofen auf ca. Ober-/Unterhitze 120 bis 130 °C vorheizen.

Eiweiß zusammen mit Salz mit einem Mixer oder mit einer Küchenmaschine auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Speisestärke und Essig unterrühren. Die Eiweißmasse als kleine Haufen auf das Backpapier streichen und backen. Diese Menge ergibt ca. 8 Mini-Pavlovas bei einem Durchmesser von ca. 10 bis 12 cm pro Mini-Pavlova.

[Link zum Rezept: Mini Pavlova mit warmer Heidelbeersoße und Verpoorten-Heidelbeereis](#)

## Mini Pavlova mit warmer Heidelbeersoße und Verpoorten-Heidelbeereis

Abhängig vom Backofen sind die Mini-Pavlovas in ca. 45 Minuten fertig. Sie sollten von außen leicht Farbe haben und knusprig sein, innen aber noch leicht klebrig und saftig sein!  
Den Backofen ausschalten, wenn die Mini-Pavlovas fertig sind und das Gebäck im Ofen erkalten lassen.  
Die Mini-Pavlovas kann man auch schon einen Tag vorher backen, dann sollten sie luftdicht verpackt werden, damit sie nicht austrocknen.

### Zubereitung Heidelbeersoße:

Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, mit Himbeersirup ablöschen und die Heidelbeeren hineingeben. Alles für einige Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit ein wenig Wasser vermischen und die Soße damit abbinden. Eventuell mit einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Wenn alles fertig ist, die Mini-Pavlovas auf Desserttellern anrichten, etwas warme Heidelbeersoße daraufgeben und eine Kugel VERPOORTEN-Heidelbeereis oben aufsetzen.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Mini Pavlova mit warmer Heidelbeersoße und Verpoorten-Heidelbeereis](#)