

Mango -Pavlova mit Minz - Sahne

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : ' ' });
```

Nichts für Kalorienzähler, geliebte, fruchtige Sünde

Zutaten

- Für 6 Stück:
- 3 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 g geschlagene Sahne
- Einige frische Minzeblättchen in hauchdünne Streifen
- Fleisch 1 großen, vollreifen, aber noch feste Mango
- Etwas Orangen Likör (Grand Marnier oder Cointreau)

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 130 ° C vorheizen mit Umluft genügen 110 ° C; das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das Eiweiß mit dem 250 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 Tütchen Vanillezucker ca. 6 min. über einem heißen Wasserbad fest und weiß glänzend aufschlagen.

Schritt3

6 Häufchen auf das Backpapier setzen und 50 min. auf der mittleren Schiene trocknen, bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

Schritt4

Das Mangofleisch mit dem Stabmixer pürieren, ev. zuckern, etwas Sahnesteif und Orangen Likör dazu geben.

Schritt5

Die Sahne steif schlagen, zuckern und die Minzestreifen unterheben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Pavlova – Baiser waagerecht, mit einem scharfen Messer halbieren und mit der Minze Sahne füllen; Oberteil wieder drauf setzen.

Schritt8

Auf einem Mangospiegel anrichten, mit dem Mango Püree beträufeln

Rezeptart: Torten **Tags:** baisers, nichts für Kalorienzähler

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-pavlova-mit-minz-sahne/>