

No Bake Pavlova

Von Kuchenfee

Das Rezept ist aus einer Not entstanden. Ich musste dringend Reste verwerten und hab einfach alles mögliche aufgebraucht, was schon länger im Schrank rum flog, die Woche über angebrochen wurde, oder einfach schon abgelaufen war.

Denkt dran: MHD heisst mindestens haltbar bis und nicht Danach Tötlich!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
10 min	n/a	3 Std.	3 Std. 10 min

8 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 60 g Baiser
 - gekauft oder selbstgemacht
- 100 g Schokolade
 - Zartbitter

FÜLLUNG

- 1 Paket Götterspeise
 - Himbeer
- 350 ml Sahne
 - eiskalt
- 270 g Quark
 - Vollfett
- 150 g Marmelade
 - Rot
- 1-2 EL Puderzucker
 - Ooobst
 - zum Dekorieren

Werkzeuge

- Springform
- Waage
- Topf
- Gummilippe
- Schneebesen

Zubereitung

1. BODEN

- 01 Baiser dicht an dicht in die 20er Springform legen, kleine Löcher mit zerbröselten Baiser verdecken.
- 02 Die Schokolade schmelzen und mit einem Pinsel die Baiser bestreichen bis alles bedeckt ist.

03 Die Schokolade im Kühlschrank fest werden lassen.

2. FÜLLE

01 Das Götterspeisepulver mit 100 ml Wasser in einem Topf leicht erwärmen und verrühren bis sich alles gelöst hat. Dann vom Herd nehmen.

02 Den Quark und die Marmelade zur Flüssigkeit geben glatt rühren. Abkühlen lassen bis alles soweit auf Raumtemperatur ist.

03 Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Abschmecken, nach Bedarf mit Puderzucker nachsüßen.

04 Die Masse in die Form geben und im Kühlschrank fest werden lassen.