



## Dessert: Cornelia Poletto

### „Pavlova“ mit Passionsfrucht und Mango

#### Zutaten für 6 Personen

**Für die Baiser:** Den Backofen auf 125 Grad vorheizen.

2 Eiweiß (Gr. M)

½ TL Speisestärke

½ TL Weißweinessig

100 g Zucker

Das Eiweiß halbsteif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und nun das Eiweiß steif und glänzend schlagen. Die Stärke in den Eischnee sieben, Essig zugeben und beides vorsichtig unterrühren.

7 Häufchen Eischnee auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Löffel oben jeweils eine flache Mulde hineindrücken. Auf der mittleren Schiene im besten Fall für ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Anschließend noch eine Stunde im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

2 Blatt Gelatine

1 Bio-Limette

1 reife Mango

100 g Mangopüree

2 EL weißer Rum (nach Wunsch)

2 Passionsfrüchte

250 g Ricotta

4 EL Zucker

100 g Sahne

Die Limette waschen und trocken reiben. Im Anschluss die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Das Mangofruchtfleisch jeweils an den abgeflachten Seiten links und rechts vom Kern abschneiden und das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Innere herauskratzen.

Das Mangopüree mit 2 EL Limettensaft verrühren. Alles gut vermischen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den restlichen Limettensaft leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit der abgeriebenen Limettenschale, Ricotta, ggf. Rum und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

**Für das Mango-Sorbet:**

500 ml Mangopüree

70 g Wasser

70 g Zucker

Limette

Kokoschips

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Mit dem Mangopüree vermischen und den Saft und Abrieb der Limette unterrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Baisers samt Papier vom Blech ziehen, 6 Baisers auf Teller geben, die Creme und das Mango-Passionsfrucht-Ragout darauf verteilen. Restliches Baiser grob zerbröckeln darüber geben. Eine Kugel Sorbet daneben anrichten und mit Kokoschips garnieren.

Dieses Dessert kann sehr gut vorbereitet werden: Die Baisers schon am Vortag backen und lose mit einem Bogen Küchenpapier bedeckt aufbewahren (nicht kalt stellen oder luftdicht verpacken, sonst werden sie weich). Die Mango-Sauce einige Stunden vorher zubereiten und abgedeckt kalt stellen. Die Ricottacreme kann ebenfalls schon zubereitet werden, allerdings ohne die Sahne – diese erst unterheben kurz bevor das Dessert angerichtet wird.