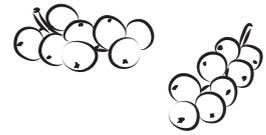




SUPER-DICKMANN'S-PAVLOVA



*raffiniert und
schnell gemacht*

Für 4 Stück • Zubereitungszeit: 30 Minuten •
Backzeit: 2 Stunden + 30 Minuten zum Abkühlen

Zutaten | Für die Baisermasse: 3 Eiweiß • 1 Prise Salz • 200 g Zucker • 3 Super Dickmann's (Waffeln abgetrennt) • 1 TL Stärke • 1 TL Essig | Für die Füllung: 200 g Sahne • 4 Super Dickmann's (Waffeln abgetrennt) • evtl. 1 Päckchen Sahnefestiger | Für die Dekoration: 400 g Beeren

1 Ofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Baisermasse Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät aufschlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse glänzt. Super-Dickmann's-Masse vorsichtig unterheben. Danach Stärke und Essig unterheben. Nicht zu viel rühren, sonst fällt die Masse zusammen.

2 Vier große Kleckse auf dem Backpapier nestförmig verstreichen. Die Pavlova sollten rund (ca. 10 cm Ø) werden und eine leichte Mulde zur Mitte haben. 2 Stunden backen, danach den Ofen ausstellen und Pavlova erst nach 30 Minuten herausnehmen. Auskühlen lassen.

3 Erst kurz vor dem Servieren die Creme vorbereiten. Dafür Sahne und Super-Dickmann's-Masse steif schlagen, evtl. 1 Päckchen Sahnefestiger unterrühren. Mit Beeren dekorieren.

TIPP FÜR DIE DEKORATION KÖNNEN AUCH DICKMANN'S WAFFELBÖDEN VERWENDET WERDEN.



*>> Neuseelands Nachspeise
Nr.1 im neuen Gewand
– und meine Küche hat es
im Nu erobert!*

Die schnelle Dekoidee



SCHOKOKUSS ZUM VALENTINSTAG

Zum Valentinstag wird mit einem dicken Pinsel essbarer Glitzer über die Super Dickmann's gestäubt. Aus gefärbtem Fondant oder Marzipan werden Herzchen ausgestochen und mit geschmolzener Schokolade auf die glitzernden Super Dickmann's geklebt.



TISCHKÄRTCHEN

Super Dickmann's eignen sich auch toll als Deko für den gedeckten Tisch. Mit Zuckerguss, Zuckerperlen und kleinen Elementen aus gefärbtem Fondant entstehen zauberhafte Tischkärtchen, die jedem Gast Freude machen.



FÜR JEDEN ANLASS

Für eine süße Überraschung einfach Zuckerguss über die Super Dickmann's geben, mit Zuckerperlen bestreuen und eine Kerze hineinstecken.

SUPER-DICKMANN'S- MOHNTORTE

*unwiderstehlich
mit frischen Beeren*

*>> Für alle, die hoch
hinaus wollen.*



Für 12 Stück • Zubereitungszeit: 90 Minuten • Backzeit: 45 Minuten

Zutaten | Für den Boden: 2 Eiweiß • 100 g Zucker • 4 Eier • 200 g Mohn (gemahlen) •
Mark von 1 Vanilleschote • 1 TL Backpulver • 1 Prise Salz | Für die Füllung:
250 g Mascarpone • 100 g Sahne • 4 Super Dickmann's (Waffeln abgetrennt) •
4 EL Konfitüre ohne Stücke (Himbeer, Johannisbeer oder Waldfrucht) |
Für die Dekoration: 200 g Beeren

1 Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und eine Springform (16 cm ø) mit Backpapier auslegen.

2 Für den Boden Eiweiß mit 20 g Zucker zu Schnee schlagen. In einer separaten Schüssel Eier und 80 g Zucker schaumig rühren. Mohn, Mark einer Vanilleschote, Backpulver und Salz mischen und darunter heben. Zum Schluss Eischnee unterheben. Die Masse in die Springform geben, ca. 45 Minuten backen und auskühlen lassen.

3 Für die Füllung Mascarpone und Sahne aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Super-Dickmann's-Masse unterrühren.

4 Den Kuchen waagrecht in drei Böden schneiden. Konfitüre erwärmen. Einen Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, dann ein Drittel der Creme darauf verteilen. Mit dem zweiten Boden genauso verfahren. Den dritten Boden daraufsetzen, mit der restlichen Creme bestreichen und mit Beeren dekorieren.

