

Beeren Pavlova

Zutaten

4 Eiweiß, Raumtemperatur
 Prise Salz
 200 g Puderzucker
 1/2 EL Maisstärke
 1 TL weißer Essig
 250 ml Schlagsahne
 1 Pckg Vanillezucker
 500 g Erdbeeren, geschnitten
 200 g frische Blaubeeren
 200 g frische Himbeeren

Für ca. 10 Stück

Dauer: 25 min + 75 min Backzeit + 2 h Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 130 ° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Auf einem Backpapier einen Kreis von ca. 18 cm ziehen. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

Um das Eiweiß steif zu schlagen ist es sinnvoll eine Küchenmaschine zu verwenden, da man lange rühren muss, aber es funktioniert auch mit dem Handmixer.

Eiweiß und Salz in eine große, saubere Rührschüssel geben und zuerst niedrig dann bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen bis weiche Spitzen sichtbar werden, etwa 2 bis 3 Minuten.

Nun Zucker und Stärke einstreuen und mit hoher Geschwindigkeit ca. 5 Minuten weiterrühren.

Den Essig hinzufügen und weitere 5 Minuten rühren bis das Baiser schön dick, glänzend und fest ist.

Die Meringue-Masse mithilfe einer Kuchenspachtel auf den vorgezeichneten Kreis streichen.

Dabei soll eine Vertiefung in der Mitte entstehen, in der später Schlagsahne und Obst gefüllt werden.

Für 75 Minuten backen bis das Baiser blass cremefarben ist. Den Ofen ausschalten und das Baiser bei offener Tür auskühlen lassen. Bis dahin soll der Backofen nicht geöffnet werden.

Um die Pavlova anzurichten, die Schlagsahne steif schlagen, die Früchte waschen und schneiden und obenauf verteilen. Den Belag erst kurz vor dem Servieren auf den Boden geben, da das Baiser die Flüssigkeit relativ schnell aufsaugt und sonst matschig wird. Sofort servieren und genießen.

Damit der richtige Eischnee gelingt gibt es noch Tipps auf dem Blog!

Hast du das Rezept ausprobiert? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen!