

Australisches Pavlova

Einkaufsliste

SUPERMARKT

4	Eiweiß
280 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Essig
1 TL	Speisestärke
	Fett für das Blech
2 Becher	Schlagobers, je ca. 200 g
n. B.	Früchte der Saison, gemischte

SPEZIALITÄTEN

- Wichtig: Im Backofen auskühlen lassen!

Australisches Pavlova

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel schlagen, bis sie beginnen dick zu werden. Den Eisschnee weiter schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee schlagen, bis er steif ist. Essig und Speisestärke vorsichtig unterheben und noch mal kurz aufschlagen. Die Baiser-Masse sollte gut fest sein, aber noch glänzen.
- Die Baiser-Masse auf ein gefettetes Backblech geben und zu einem ca. 3 cm hohen Kreis formen. Die Oberfläche glatt streichen.
- Das Pavlova in den Ofen schieben und die Temperatur auf 100 °C zurückschalten. Das Gebäck eine Stunde backen, anschließend die Ofentür öffnen und das Pavlova bei geöffneter Tür kühl werden lassen. Wichtig ist, dass die Baiser-Masse außen knusprig wird, aber hell bleibt und innen der Kern weich ist. Wenn der Boden beim Abkühlen in der Mitte leicht absinkt, ist das nicht schlimm und kann als „Krater“ für die Schlagobers dienen.
- Kurz vor dem Servieren Schlagobers steif schlagen, auf die erkaltete Baiser-Masse geben und mit mundgerecht geschnittenen frischen Früchten garniert servieren. In der kalten Jahreszeit kann man anstelle von frischen Früchten tropische Früchte aus dem Tiefkühlfach verwenden.