Schokoladen-Pavlova

Kleine Sünde zum Dessert: Rezept für feine Schokoladen-Pavlovas, außen knusprig, innen weich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
1 TL	Maisstärke
1 EL	Kirschlikör (oder Grand Marnier)
1 TL	Apfelessig
4 EL	Kakao
250 ml	Schlagobers (steif geschlagen, für den Belag)
1 Packung	Vanillezucker (für den Belag)
	Schokoladensauce (zum Garnieren)
	Schokoraspeln (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Pavlovas zu Beginn den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Stück Backpapier nehmen und mit einem Glas oder einer Ausstechform sechs Kreise mit einem Durchmesser von 5 bis 6 Zentimetern aufzeichnen. Anschließend das Backpapier auf dem Backblech ausbreiten.

2. Nun die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Eier trennen (Dotter werden nicht benötigt). Das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Langsam den Zucker unterschlagen. Weiterrühren, bis der Schnee fest und glänzend ist. Grand Marnier oder Kirschlikör, Maisstärke, Vanillemark, Kakaopulver und Apfelessig kurz unterziehen.

3. Die Masse in eine Spritztüte ohne Aufsatz füllen und auf die aufgezeichneten Kreise auftragen (etwa 3 Zentimeter hoch). Unverzüglich in das Backrohr schieben und die Temperatur auf 100 Grad herunterschalten. Eine halbe Stunde backen lassen.

4. Anschließend einen Holzkochlöffel in die Tür des Backrohrs klemmen, sodass der Ofen einen Spalt offensteht. Die Pavlovas eine weitere halbe Stunde im Ofen lassen, damit sie außen trocknen können. Dann den Herd ausschalten, die Türe ganz öffnen und die Pavlovas im Rohr abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen, dabei den Vanillezucker mit einrühren. Die abgekühlten Pavlovas auf Dessertteller verteilen. Mit Schokoladensauce, Schlagobers und Schokoraspeln dekorieren.

Tipp

Anstelle von Schokoladensauce kann man die Schokoladen-Pawvovas auch mit Erdbeer- oder Himbeersauce dekorieren.