Beeriger Pavlova Kuchen

Ein beeriger Pavlova Kuchen ist der Hit auf jeder Sonntagstafel. Mit dem folgenden Rezept wird keiner den Besuch bei Ihnen je vergessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

9 Stk.	Eiweiß
600 g	Zucker
1 EL	Speisestärke
1 EL	Weißwein
400 ml	Schlagobers
80 g	Staubzucker
2 TL	Vanilleextrakt
260 g	Beeren (gemischt)

Zubereitung

1. Der beerige Pavlova Kuchen ist ein wenig zeitaufwendig, aber dafür mega lecker. Zuerst den Backofen auf 120°C aufheizen, dann auf einem Backpapier mit einem Zirkel drei Kreise zeichnen. Diese sollen den Durchmesser 20, 16 und 12 cm haben.

2. Nun die Eier trennen und das Eiweiß in eine fettfreie hohe Rührschüssel geben. Den Eischnee mit einem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen und den Essig hinzugeben. Danach unbedingt noch weiter schlagen, damit der Eischnee auch wirklich richtig steif bleibt. Diesen dann auf die Kreise verteilen und 30 Minuten backen. Den Ofen nun auf 100°C runterschalten und eine weitere Stunde backen lassen. Nach dem Backen das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Am besten über Nacht stehen lassen.

3. Am nächsten Tag Schlagobers mit Staubzucker und Vanilleextrakt mischen und steif schlagen. Die Beeren waschen und Erdbeeren noch zusätzlich vierteln.

4. Die Pavlova nicht eher als 1 Stunde vor dem Servieren schichten. Am besten erst kurz vorher. Dafür den größten Boden auf einen großen Teller legen, Schlagobers drauf geben und eine Schicht Beeren. Dies im Wechsel wiederholen, mit den Beeren oben enden.

Tipp

Der beerige Pavlova Kuchen kann sowohl mit frischen Früchten, als auch mit tiefgefrorenen hergestellt werden. Bei den tiefgefrorenen Früchten bitte beachten, dass diese noch extra gezuckert werden müssen. Auch ohne Schichtung kann der Kuchen hergestellt werden.