Erdbeer-Pavlova

Egal ob in kleinen Törtchen oder einer großen Torte. Das Rezept für leckere Erdbeer-Pavlova ist ein absolutes Muss bei allen Erdbeer Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
180 g	Zucker
1 TL	Rosenessig (oder Rosenwasser)
1 TL	Vanillezucker

Für die Garnitur

300 ml	Schlagobers
550 g	Erdbeeren
	Hagelzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Gerade in der Zeit, in der man frische Erdbeeren bekommt, schmeckt die Erdbeer-Pavlova am Besten. Dazu auf einem Backpapier zuerst einen circa 20 cm großen Kreis aufzeichnen und den Ofen schon mal auf 200°C vorheizen. Als Vorlage entweder eine Schüssel oder den Zirkel verwenden. Das Backpapier nun umdrehen und auf das Backblech legen.

2. Die Eier trennen und nur das Eiweiß in eine hohe Rührschüssel geben, das Salz hinzugeben und alles zusammen steif schlagen. Nun ganz langsam den Zucker hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis das Ganze glänzt und richtig fest ist. Zum Schluss Vanillezucker untermischen und den Rosenessig bzw. das Rosenwasser hinzugeben und kurz verrühren.

3. Nun die Masse in Form eines Zylinders auf den vorgezeichneten Kreis geben und so gut wie es geht an der Oberfläche glatt streichen. Den Ofen nun auf 150°C runterschalten und die

Pavlova sofort auf die niedrigste Stufe in den Backofen stellen.

4. Nach 15 Minuten die Hitze abermals auf 120°C reduzieren, einen Holzlöffel in die Backofentür klemmen und 2,5 Stunden backen. Langsames Auskühlen ist besonders wichtig, daher nach der Backzeit den Backofen einfach öffnen und den Kuchen so lange darin stehen lassen, bis er kalt ist.

5. Zum Servieren die Pavlova auf eine Kuchenplatte geben und mit Schlagobers und frischen Erdbeeren garnieren.

Tipp

Die Erdbeer-Pavlova braucht zwar ein wenig Zeit, aber das lohnt sich allemal. Statt einer großen Pavlova kann man auch mehrere kleinere anfertigen, das macht sich beim Servieren besonders gut, dann hat jeder Gast ein ganzes, eigenes Stück. Ist die Erdbeerzeit vorbei, kann man die Früchte auch austauschen. Himbeeren oder Blaubeeren schmecken auch gut dazu. Einfach mal selbst experimentieren.