

Pavlova

Einfach himmlisch, die fruchtig-süße Pavlova! Das Lob von den Gästen ist bei diesem Rezept garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

4 Stk.	Eiklar
200 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	Essig
2 TL	Maisstärke

Für die Fülle

200 ml	Schlagobers
220 g	Beeren (nach Belieben)

Zubereitung

1. Die **Pavlova** oder Pawlova ist ein Nationalgericht aus Australien und Neuseeland. Es bezeichnet eine zuckersüße Baisertorte mit erfrischender Früchtefüllung. Den Ausgangspunkt bildet die Baisermasse, die innen weich und außen eine knusprige Hülle aufweist. Eier auf Zimmertemperatur bringen und trennen. Anschließend das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Mit zunehmender Weißfärbung des Eiklars Zucker hinzufügen. Diese Masse muss feste Spitzen ziehen, erst dann hat sich der Zucker vollständig aufgelöst. Vanillemark aus der Schote streichen und unter diese Masse heben. Maisstärke ebenfalls drüber sieben und den Essig hinzugeben.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 130 Grad Celsius einstellen. Die fertige Masse auf Backpapier kreisförmig streichen. In der Mitte dieser kreisrunden Gebilde eine Mulde formen für Früchte und Schlagobers. Nach Wunsch weitere Kreise auftragen, so erscheint diese Torte später mehrschichtig. Kuchen in den Ofen geben und für 60 Minuten dort belassen.

Pavlova wird außen knusprig hart. Im Inneren erscheint die Konsistenz cremig und weich.

3. Die Pavlova muss im Backrohr auskühlen, dann kann der Ofen geöffnet werden. Andernfalls wird der Kuchen zusammenfallen. Fertigen Baiser Boden auf einem Teller platzieren. Obers steif schlagen und darauf verteilen. Früchte nach Wahl darauf ausbreiten.
4. Diese Arbeitsschritte kurz vor dem Anbieten erledigen, da die fertige Torte mit der Zeit feucht und matschig wird.

Tipp

Diese Torte vorsichtig anschneiden und so eine einzigartige Pavlova grazil servieren.