Pavlova Torte

Die Pavlova Torte ist zuckersüß und fruchtig frisch mit Beeren garniert. Diese Baisertorte ist besonders in Australien und Neuseeland sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

10 Stk.	Eiklar
500 g	Staubzucker
3 TL	Maisstärke
2 Stk.	Vanilleschoten
1 TL	Apfelessig
450 ml	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
100 g	Erdbeeren
75 g	Heidelbeeren
75 g	Brombeeren
	Minzeblätter

Zubereitung

1. Für die **Pavlova Torte** den Backofen auf 125°C vorheizen. Die Eiklar in eine Rührschüssel geben und aufschlagen, Zucker hinzugeben und weiter schlagen bis ein steifer Eischnee entsteht. Der Eischnee sollte Spitzen ziehen, dann hat sich der Zucker zur Gänze aufgelöst. Vanilleschoten aufschneiden, Mark auskratzen und zusammen mit der Maisstärke und Apfelessen unter den Schnee heben.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Eischnee-Masse darauf kreisförmig verteilen. Die Masse im Backofen zirka 50-60 Minuten backen. Die beiden Tortenböden sollten im Backofen auskühlen.

3. Das Schlagobers aufschlagen und den Vanillezucker hinzugeben. Die Hälfte des Schlagobers

auf den Tortenboden verstreichen, den zweiten Boden darauf setzten und das restliche Obers als Haube verteilen.

4. Die Beeren gründlich waschen und trocken tupfen, die Pavlova mit den Beeren garnieren und mit Minzeblätter dekorieren.

Tipp

Sollten keine Kinder mit essen kann man das Schlagobers für die Pavlova mit einem Schuss Rum verfeinern.