

Pavlova

Vor- und Zubereitung ca. 30 Min.
Backen: ca. 2 Std.

4 frische Eier

1 Prise Salz

200g Zucker

½ unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und

1 Teelöffel Saft

150g Himbeeren

150g Johannisbeeren

150g Erdbeeren, in Stücken

150g Heidelbeeren

2 Esslöffel Puderzucker

2½ dl Vollrahm, steif geschlagen

1 Vanillestängel, längs
aufgeschnitten, Samen
ausgekratzt

2 Esslöffel Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Zitronenschale und -saft begeben, weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist.
2. 2 Rondellen (je ca. 15 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech formen. Nur bei einer Rondelle am Rand mit einer Gabel Spitzen formen.

Backen/Trocknen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 120 Grad reduzieren, Pavlova ca. 1 Std. 40 Min. trocknen lassen (siehe Tipp). Pavlova im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen lassen.

3. Früchte mit dem Puderzucker mischen.
4. Rahm mit Vanille und Zucker mischen.

Servieren: Pavlova-Boden auf eine Tortenplatte schieben. Rahmmasse, dann ⅔ der Früchte darauf verteilen. Pavlova-Krone darauflegen, mit den restlichen Früchten verzieren, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Eiweissmasse mit gerösteten gehackten Pistazien mischen.

