Pavlova

Pavlova ist das nationale Dessert aus Australien. Dieser luftige Kuchen ist der perfekte Nachtisch für den Sommer. Knusprige Meringue in Kombination mit einer Erdbeere -Crème, dazu noch frische Beeren, ist köstlich.

30 Min. + 2 Std. Backzeit / **4-5 Portionen** mittel

Zutaten

Für die Meringue:

- 5 (150g) Eisweisse
- 200 g Zucker
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Für die Créme:

- 250 ml kalter Rahm
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mascarpone
- 100 g Erdbeeren
- Vanille Schote
- Schale von einer Zitrone

Frische Beeren zum garnieren
(Je nach Saison /Erdbeeren / Himbeeren und Johannisbeeren) Bild: unterer Boden,Créme,Früche

Zubereitung

Zuerst das Eiweiss sorgfältig vom Eigelb trennen. Achtung: Es dürfen keine Spuren vom Eigelb zurückbleiben.

1. Die Schüssel des Mixers muss ebenfalls sauber und trocken sein, damit die Meringue so luftig wie möglich wird.
2. Die Eiweisse mit Zitronensaft und einer Prise Salz im Mixer luftig schlagen.
3. Wenn die Meringue aufgeht, den Zucker (in 5 Schritten) allmählich hinzugeben. Weiter schlagen bis die Meringue glänzt.
4. Den Backofen auf 100°C vorheizen.
5. Die Meringue auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und in rund formen.
6. Bei 100°C mindestens 2 Stunden im Ofen backen. Wer die Meringue ganz knusprig geniessen möchte, kann sie etwas länger im Backofen lassen – ca. 2:25 Stunden.
7. Für die Crème: Den kalten Rahm zusammen mit dem Puderzucker ca. 1-2 Minuten im Mixer luftig schlagen.
8. Zitronenschale, Vanille, Mascarpone und Erdbeeren hinzufügen und kurz mischen.
9. Die Crème kühl stellen bis die Meringue fertig gebacken und abgekühlt ist.
10. Die zwei Meringue-Schichten wie eine Torte auftürmen. Die zwei Schichten mit Himbeeren-Créme bestreichen und mit frischen Beeren garnieren. En guetä