Pawlowa mit Erdbeeren

Zutaten:

2 grosse Eiweisse, steif geschlagen
100 g Zucker
2 – 2 ½ dl Rahm, steif geschlagen
ca. 300 g Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
Zucker, zum Süssen des Rahms
Puderzucker zum Bestreuen der Erdbeeren

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker zugeben und zu einer steifen, schaumig-glänzenden Masse schlagen.

Auf die Rückseite eines Backtrennpapiers Kreise zeichnen: für eine grosse Pawlowa rund 22 cm Durchmesser, für Mini-Pawlowas fünf bis sechs kleine Kreise von rund 6 cm Durchmesser. Das Backtrennpapier auf ein Blech legen.

Die Eiweiss-Zucker-Masse mit einem Löffel in die Kreise geben und rund 5 cm hoch ausstreichen. Dann mit einer Gabel gegen oben Spitzen formen.

Die Pawlowa anschliessend in den auf 110 Grad vorgeheizten Ofen schieben und zweieinhalb bis drei Stunden backen (zum Halten der niedrigen Temperatur allenfalls die Türe des Backofens einen Spalt breit offen lassen). Die fertig gebackene Pawlowa im Ofen auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den steif geschlagenen und leicht gesüssten Rahm zusammen mit den Erdbeeren auf die Pawlowa geben. Die Beeren mit etwas Puderzucker bestreuen.
Tipp: Damit mehr Rahm auf der Pawlowa Platz hat, drücke ich jeweils mit einem Löffel vorsichtig eine Vertiefung in die Pawlowa und gebe anschliessend den Rahm und die Beeren darauf.

Die grosse Pawlowa ganz servieren und erst am Tisch in Portionen aufteilen.

***