

Pavlova mit Erdbeeren

Zutaten

5 Eiweiss
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 TL heller Essig oder Zitronensaft
2 –2 ½ dl Rahm, steif geschlagen
300 g Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
Zucker, zum Süssen des Rahms
Puderzucker zum Bestreuen der Erdbeeren

Zubereitung

Die Eiweiss zusammen mit der Prise Salz steif schlagen. Essig oder Zitronensaft und nach und nach den Zucker zugeben und zu einer steifen, schaumig-glänzenden Masse schlagen.

Auf die Rückseite eines Backtrennpapiers einen Kreis von 20 cm Durchmesser zeichnen. Das Backtrennpapier auf ein Blech legen. Die Eiweiss-Zucker-Masse mit einem Löffel in den Kreis geben und ausstreichen. Dann mit einer Gabel gegen oben Spitzen formen.

Die Pavlova anschliessend im auf 150 °C vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 120 °C reduzieren und weitere 1 ½ bis 1 ¾ Stunden weiterbacken. Die Backofentüre mit dem Stiel einer Holzkelle leicht offen halten. Die Pavlova muss aussen knusprig und innen noch feucht sein.

Die fertig gebackene Pavlova im Ofen auskühlen lassen.

Den steif geschlagenen und leicht gesüssten Rahm auf der Pavlova ausstreichen und mit den Erdbeeren belegen. Die Beeren mit etwas Puderzucker bestreuen. Die Pavlova ganz servieren und erst am Tisch in Portionen aufteilen.