

Erdbeer-Pavlova

Zutaten

Für 6-8 Personen

Backpapier für das Blech

4 frische Eiweiss, ca. 160 g

1 Prise Salz

175 g Zucker

1 TL Vanillezucker

Garnitur:

3 dl Rahm, steif geschlagen

500 g Erdbeeren, in Stücke geschnitten

Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen/Trocknen: ca. 2 ½ Stunden

1. Auf dem Backpapier einen Kreis von 20 cm ø aufzeichnen. Backpapier mit dem gezeichneten Kreis nach unten auf das Blech legen. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und sehr fest ist. Vanillezucker kurz darunterhören.
3. Meringuage zylinderförmig auf den gezeichneten Kreis geben, oben möglichst glatt streichen. Ofentemperatur auf 150°C reduzieren. Pavlova sofort in der unteren Hälfte des Ofens 15 Minuten backen. Ofenhitze auf 120°C reduzieren. Pavlova 2-2 ½ Stunden im leicht geöffneten Ofen (Holzkelle einklemmen) fertig backen, dann im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren Pavlova auf eine Platte geben.
5. Garnitur: Rahm auf der Pavlova verteilen, Erdbeeren darauf geben, garnieren.

Eigelb für Hefeteig, Crèmes oder Mayonnaise verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 137 kcal, 4g Eiweiss, 11g Fett, 6g Kohlenhydrate.