

Erdbeer-Pavlova

Zutaten

Zubereitung: ca. 40 Minuten
Backen/Trocknen: ca. 2 ½ Stunden

Für 6-8 Personen

Backpapier für das Blech

4 frische Eiweiss, ca. 160 g
1 Prise Salz
175 g Zucker
1 TL Rosenessig oder Rosenwasser
1 TL Vanillezucker

Garnitur:

3 dl Rahm, steif geschlagen
500 g Erdbeeren, in Stücke geschnitten
Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung

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. Rosenessig oder -wasser und Vanillezucker kurz darunterrühren.
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.

Rosenwasser ist ein ätherisches Wasser der Rose, das als Nebenprodukt bei der Destillation von Rosenöl aus Rosenblüten anfällt. Rosenessig und Rosenwasser sind in Drogerien und Reformhäusern erhältlich.

Nährwerte

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