

PAVLOVA MIT FRISCHEN ERDBEEREN - BAISERTORTE

Vorbereitungszeit: 20 Min. | Backzeit: 1 Std. 15 Min. |
Auskühlzeit: 1 Std.



Pavlova ist ein klassisches Dessert, dessen Ursprung in Neuseeland bzw. Australien liegt. Wer es erfunden hat, darüber streiten sich beide Länder gerne. Unbestritten ist aber, dass Pavlova unglaublich lecker und leicht

schmeckt. Pavlova ist eine Art Baiser-Torte. Das Besondere ist, dass der Baiserboden aussen schön knusprig ist, innen aber weich, fast wie ein Marshmallow. Das wird durch die Zugabe von Essig und Speisestärke zu dem Eischnee erreicht.

Getoppt wird der Baiserboden mit nur leicht gezuckerter, geschlagener Sahne und frischen Früchten. Dadurch schmeckt sie auch leicht und frisch. Also nicht so süß, wie Baiser vielleicht erwarten lassen würde.

Schritt 1

Eier in Eiweiß und Eigelbe trennen. Aus den Eigelben kann man zum Beispiel eine Carbonara machen. Die Eiweiße gehen in eine Schlagkessel, zusammen mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft. Von den 225g Zucker 2 EL wegnehmen und mit der Stärke vermischen und beiseitestellen. Dann die Eiweiß mit dem Schneebesen-Aufsatz auf hoher Stufen anschlagen, bis sich das Volumen etwa verdreifacht hat. Anschließend den Zucker unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen. Den Zucker wirklich langsam dazugeben, damit er sich komplett auflösen kann. Hat die Baisermasse einen guten Stand, die Maschine ausschalten, die Stärke-Zuckermischung und den Essig auf einmal dazugeben und noch einmal untermischen.

Schritt 2

Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf einem Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte ausgelegt kreisrund aufspritzen (25 cm Durchmesser, ca. 2,5-3 cm hoch). Man kann die Masse auch mit einer Palette verteilen. Zum Schluss kann man den Eischnee mit einem angefeuchteten Esslöffel etwas glattstreichen. Auf mittlerer Schiene für 1 Stunde und 15 Minuten backen. Danach den Ofen ausschalten und einen Holzlöffel in die Tür stecken. Die Pavlova für eine weitere Stunde im Ofen auskühlen lassen. Der Baiserboden sollte schon weiß bleiben. Wird es zu dunkel, die Temperatur etwas herunterdrehen.

Schritt 3

Sahne mit dem Zucker und der Vanillepaste steif schlagen. Die Früchte waschen. Erdbeeren vierteln. Die Sahne auf dem Baiserboden verteilen. Mit den Früchten belegen, mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben!

Fertig ist eine unglaublich leckere Pavlova!

Probiert auch den [Käsekuchen](#) nach Omas Rezept aus!

Meine Pfannen und Töpfe*:

Zutaten für 1 Pavlova:

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 2 Tropfen Zitronensaft
- 225 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 1 TL weißer Essig (z.B. Weißweinessig)

Topping:

- 300 ml Sahne
- 5 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- ca. 200 g Erdbeeren, Blaubeeren, etc.
- ein paar Minzspitzen
- Puderzucker zum Bestäuben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 38

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: