Pavlova

Von Kuchenfee

Ein super einfaches, leckeres Dessert ! Meiner Meinung nach perfekt für den Sommer da es dann die größte & leckerste Obst auswahl zu kaufen gibt.. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Passionsfrucht.. oh, die Liste ist endlos.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**25 min**	**n/a**	**30 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **4 x** Eiweiß
  Größe M
- **230 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **1 TL** Tafelessig
- **1 EL** Speisestärke
- **200 ml** Schlagsahne
  eiskalt
- **1** Sahnesteif **Päckchen**
- **2** Vanillinzucker **Päckchen**
- frisches, leckeres Obst
  Menge und Sorte nach Wahl; leckeres Obst

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Springform

Zubereitung

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eiweiß mit Salz 2 Minuten aufschlagen. In 3-4 Portionen den Zucker dazu geben & weiter schlagen bis alles steif ist.

02 Speisestärke dazu geben & auch kurz unterschlagen lassen. Essig kurz unterarbeiten.

03 Baiser auf ein Backpapier geben & zu einem 24 cm Durchmesser großen Kreis streichen. 10 Minuten stehen lassen & dann in den Ofen geben. Sobald die Baiser in den Ofen kommt, die Temperatur auf 140°C Umluft runterstellen.60 Minuten backen. Nach 60 Minuten Backzeit den Ofen ausschalten & die Ofentür einen Spalt öffnen, so dann komplett auskühlen lassen. Bevorzugter weise über Nacht.

04 Eiskalte Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Kurz vor Ende das Sahnesteif dazu geben.