




Pavlova mit Beeren

 Zeit gesamt
2h

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Zucker	350 g
Speisestärke	1 TL
Essig	2 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Beeren gemischt, tiefgefroren	400 g
Schlagsahne	400 g

Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3–4 Min. aufschlagen.
2. Nach und nach 330 g Zucker zugeben und so lange aufschlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Weitere ca. 8–10 Min. weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
3. In einer Schüssel 1 TL Speisestärke mit 2 TL Essig und 1 TL roter Lebensmittelfarbe verrühren und ca. 1 Min. unter den Eischnee heben.
4. Auf einem Backblech mit Backpapier aus der Eiweißmasse eine ca. 20 cm große Halbkugel formen. In den Ofen geben, Temperatur auf 120 °C reduzieren und ca. 60 Min. backen. Anschließend Herd ausschalten und Pavlova im Ofen abkühlen lassen.
5. Zum Anrichten in einem Topf 350 g Beeren mit 1 EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 3 Min. leicht köcheln, bis die Beeren etwas zusammenfallen. Beeren abkühlen lassen. In einem hohen Gefäß restliche Beeren mit 1 EL Zucker pürieren. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Pürierte Beeren locker unterziehen.
6. Sahne auf dem kalten Baiser verteilen, darauf die Beeren locker anrichten und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Öffne auf keinen Fall während des Backens oder beim Auskühlen den Ofen, sonst fällt die Pavlova in sich zusammen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 674 kcal

Kohlenhydrate 105 g

Eiweiß 18 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 21 g
