

REZEPT FÜR PAVLOVA MIT BEEREN



PAVLOVA MIT BEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Stücke | 110 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 4 Eiweiß
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Apfelessig
- 250 g Himbeeren
- ½ Pck. SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 125 g Blaubeeren
- 300 g Schlagsahne
- etwas Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren



6299

ZUBEREITUNG

287

Kcal

Pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

41

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Backofen auf 125 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen und unter Rühren langsam einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis der Eischnee sehr dick ist und glänzt. Stärke und Essig kurz unterrühren. Eischnee als Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, dabei eine leichte Vertiefung in die Mitte drücken. Im heißen Ofen ca. 90 Minuten hell und knusprig backen. Ofen ausschalten und Pavlova darin abkühlen lassen.

2. Inzwischen 125 g Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) in einen hohen Rührbecher geben und 45 Sekunden glatt pürieren. Kühl stellen.

3. Vor dem Servieren übrige Him- sowie Blaubeeren verlesen, waschen und gut trocken tupfen. Abgekühlte Pavlova auf eine Tortenplatte legen. Sahne steif schlagen und darauf streichen. Himbeer-Fruchtaufstrich darüber verteilen und mit Beeren bestreuen. Mit Kräuterblättchen garnieren.

Tipp:

Im Winter kann die Pavlova auch mit aufgetauten TK-Beeren zubereitet werden. Die Beeren zum Garnieren vorher vorsichtig trockentupfen oder halbgefroren verwenden.