

Pavlova

mit Erdbeerragout



TIPP

Die Ofentür sollte auf keinen Fall zwischendurch geöffnet werden, damit die Baisermasse stabil und luftig bleibt!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für die Pavlova:

- 6 Eiweiß (M)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 300 g Zucker
- 30 g Stärke
- 1 TL Essig
- 1 Prise Salz

Für das Erdbeerragout:

- 1 Zitrone (heiß gewaschen)
- 3-4 Stängel Minze
- 250 g Erdbeeren
- 250 g Schlagsahne
- 1 TL Honig
- Minze für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 130° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Die Erdbeeren putzen, vierteln und ein Drittel davon mit Saft und Abrieb der Zitrone sowie Minze und Honig pürieren – danach mit den übrigen Erdbeeren vermischen und ziehen lassen.
3. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, sobald es sich weiß gefärbt hat, langsam Vanillinzucker und Zucker unter stetigem Mixen dazugeben. Noch einmal bei voller Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen.
4. Nun behutsam die Stärke und den Essig untermischen, bis sich beides mit der Masse verbunden hat – jetzt
- möglichst kreisförmig auf das Backpapier auftürmen.
5. Optional können die Ränder, vor dem Backen, noch mit einem Palettenmesser in Form gebracht werden. Dann bei 100°C Umluft auf der untersten Schiene des Ofens für ca. 80–90 Minuten backen (soll beim backen keine Farbe annehmen).
6. Anschließend bei geschlossener Ofentür für eine Stunde abkühlen lassen, dann behutsam mit dem Backpapier auf einen Teller heben und dieses entfernen.
7. Zum Schluss noch die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Erdbeerragout auf die Pavlova schichten.