

Pavlovaherzen



DESSERT



TIPP

Falls vom Eischnee noch Masse übrig ist, kann diese in kleinen Tupfen zwischen die Herzen aufs Backpapier gespritzt, mitgebacken und später als Deko verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Herzen:

- 3 GUTSGLÜCK Eiweiß (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
- Vanillinzucker
- 100 g Zucker
- 1 TL KÜCHENSTOLZ Speisestärke
- 1 TL Essig (z.B. ein neutraler, heller Fruchlessig)
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 4 RIVA Kugeln Bourbon Vanilleeis
- 1 Packung RIVER VALLEY Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 90° C Umluft vorheizen.
2. In der Zwischenzeit ein Blech mit Backpapier auslegen und auf der Unterseite des Papiers freihändig oder mit Schablone vier gleich große Herzen mit Bleistift aufzeichnen.
3. Anschließend das Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei langsam beide Zuckersorten einrieseln lassen.
4. Sobald die Masse an Volumen zugenommen und einen seidigen Glanz bekommen hat, auch unter weiterem Schlagen Stärke sowie Essig zufügen.
5. Den stabilen Eischnee in einen Spritz-

beutel füllen und entsprechend der aufgezeichneten Herzform aufs Backpapier spritzen – dabei auch das Innere der Herzen füllen.

6. Die Pavlovas im Ofen für zweieinhalb Stunden backen – sie sollten dabei keine Backfarbe annehmen und strahlend weiß bleiben.

7. Im Anschluss im ausgeschalteten Ofen bei geschlossener Tür vollständig abkühlen lassen.

8. Die abgekühlten Herzen kurz vor dem Servieren auf Teller verteilen und mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren garnieren.