

Pavlova auf Erdbeer-Coulis

Zubereitung:

1. Förmchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
2. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker und Essig begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee feinporig, glänzend und sehr steif ist. Satt in die vorbereiteten Förmchen füllen. Förmchen dabei mehrmals auf ein gefaltetes Tuch klopfen, damit sich die Masse gut verteilt. Den Eisschnee mit einem Holzspiesschen zu einigen Spitzen hochziehen.

Backen/trocknen:

Ofen auf 200 Grad vorheizen, dann Hitze auf 150 Grad reduzieren. Pavlova ca. 20 Min. in der unteren Ofenhälfte backen. Hitze auf 120 Grad reduzieren, Pavlova ca. 1,5 Std. fertig backen, dabei die Ofentüre mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Pavlova herausnehmen, aus den Förmchen nehmen, Papier sorgfältig entfernen, Pavlovas auf einem Gitter auskühlen.

Zutaten:

| | |
|---------|------------------|
| 2 | frische Eiweisse |
| 2 Prise | Salz |
| 100 g | Zucker |
| 1/2 TL | Weissweinessig |

Erdbeer-Coulis

Zubereitung:

Erdbeeren, Zucker, Zitronenschale und –saft fein pürieren, evtl. kühl stellen. Erdbeer-Coulis auf Teller verteilen, Pavlovas darauf anrichten.

Zutaten:

| | |
|------|----------------------------|
| 1kg | frische Erdbeeren |
| 4 EL | Zucker |
| 1 | Zitrone abgeriebene Schale |
| 1 EL | Zitronensaft |