

Pavlova - Rezept von Claudia Göbels

Außen knusprig mit Fruchtnoten, innen super fluffig 🍇 Hiermit präsentiert euch Claudia eine Mischung aus verschiedenen Aromen und Texturen, die perfekt harmonieren. Man munkelt, dass diese Dessertidee zu Ehren der berühmten Ballerina Anna Pavlova erfunden wurde, daher auch der Name. Was wir aber mit Sicherheit wissen: Es bildet den krönenden Abschluss zu jedem Menü!

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für das Baiser
 - Eiweiß von 6 Eiern, Größe L
 - 330 g Zucker
 - 1 1/2 TL weißer Essig
 - Für das Topping
 - 400 ml Sahne
 - 1 Handvoll Himbeeren
 - 1 Handvoll Blaubeeren
 - Puderzucker
-

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Schritt 2

Für die Baiser-Masse das Eiweiß in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer steif schlagen. Den Zucker esslöffelweise im Abstand von 30 Sekunden dazugeben. Danach den Essig hinzufügen und noch einmal 4 Minuten rühren.

Schritt 3

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Baiser-Masse darauf kreisförmig (ca. 20 cm Durchmesser) verteilen. Den Ofen nun auf 120 Grad einstellen und das Baiser für ca. 1 Stunde und 30 Minuten darin backen. Anschließend die Ofentür öffnen und das Blech noch einige Minuten im Ofen stehen lassen.

Schritt 4

Wenn das Baiser ausgekühlt ist, die Sahne für das Topping mit dem Sahnesteif vermengen und steif schlagen. Die Sahne dann in eine Spritztülle geben und auf dem Baiser verteilen. Zu guter letzt die Beeren dekorativ auf die Creme legen und alles mit Puderzucker bestäuben.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps



NUR EINMAL

COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C
€ 9,99 – € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex-
Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99