





# Pavlova mit Beeren

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 16. Mai 2011



 ca. 30 Min.  4 Personen  mittel  vegetarisch

## Zubereitung

- 4 frische Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- ½ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und 1 Teelöffel Saft

### Belag

- 150 g Himbeeren
- 150 g Johannisbeeren
- 150 g Erdbeeren, in Stücken
- 150 g Heidelbeeren
- 2 Esslöffel Puderzucker
  
- 2 ½ dl Vollrahm, steif geschlagen
- 180 g Joghurt nature (Toni; Emmi)
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 2 Esslöffel Zucker  
Puderzucker zum Bestäuben

### Und so wirds gemacht:

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Zitronenschale und -saft begeben, weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist. 2 Rondellen (je ca. 15 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech formen. Nur bei der einen Rondelle am Rand mit einer Gabel Spitzen formen.

**Backen/Trocknen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 120 Grad reduzieren, Pavlova ca. 1 Std. 40 Min. trocknen lassen (siehe Tipp). Pavlova im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen lassen.

### Belag

Früchte mit dem Puderzucker mischen.

Rahm mit Joghurt, Vanille und Zucker mischen.

**Servieren:** Pavlova-Boden auf eine Tortenplatte schieben. Rahmmasse, dann  $\frac{2}{3}$  der Früchte darauf verteilen. Pavlova-Krone darauflegen, mit den restlichen Früchten verzieren, mit Puderzucker bestäuben.

## **Miele** Back-Tipp

Ca. 2 Std. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens mit Heissluft plus und Feuchtigkeitsreduktion backen. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)