



SOMMERLICHE PAVLOVA

WWW.KATHRIN-REITER.DE

Zutaten

- 3 (altes) Eiweiß, ca. 110 g
- 1 Spritzer Zitrone, 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 250 g Sahne
- Früchte nach Belieben, zum Beispiel:
 - 1 Granatapfel
 - 1 Zitrone mit essbarer Schale
 - 2 Maracuja
 - 1 Handvoll Himbeeren
 - 1 Handvoll Blaubeeren
 - 1 Handvoll Kirschen

110 g Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Schuß Zitrone fast steif schlagen. Dann den Zucker langsam einrieseln lassen und solange schlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Das kann man mit einem Messer probieren. Fährt man mit dem Messer durch den Eischnee, sollte eine "Spur" übrig bleiben.

Eischnee auf Backpapier geben, mit einem Esslöffel zu einer Halbkugel streichen und in der Mitte eine Kuhle formen. Alternativ mit Hilfe einer Spritztülle auf zwei separaten Backpapieren jeweils einen Kreis spritzen.

Den Ofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, den Eischnee auf mittlerer Schiene hineingeben und 60-120 Minuten backen (bis er fest ist). Bei zu schneller Bräunung Hitze verringern und auf die untere Schiene stellen.

Falls Du zwei Kreise gespritzt hast, diese auf zwei Blechen in den Backofen geben und dann bei Umluft backen. Die Backzeit verringert sich dann. Abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und auf die abgekühlte Meringue geben. Mit Früchten verzieren. Bei zwei Kreisen machst Du dies zweifach, und setzt diese im Anschluß aufeinander.