



Pavlova mit Beeren

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------|-------|
| Eier | 8 St. |
| Zucker | 350 g |
| Speisestärke | 1 TL |
| Essig | 2 TL |
| Lebensmittelfarbe, rot | 1 TL |
| Beerenmischung, tiefgefroren | 400 g |
| Schlagsahne | 400 g |

Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesens ca. 3–4 Min. aufschlagen.
2. Nach und nach 330 g Zucker zugeben und so lange aufschlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Weitere ca. 8–10 Min. weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.
3. In einer Schüssel 1 TL Speisestärke mit 2 TL Essig und 1 TL roter Lebensmittelfarbe verrühren und ca. 1 Min. unter den Eischnee heben.
4. Auf einem Backblech mit Backpapier aus der Eiweißmasse eine ca. 20 cm große Halbkugel formen. In den Ofen geben, Temperatur auf 120 °C reduzieren und ca. 60 Min. backen. Anschließend Herd ausschalten und Pavlova im Ofen abkühlen lassen.
5. Zum Anrichten in einem Topf 350 g Beeren mit 1 EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 3 Min. leicht köcheln, bis die Beeren etwas zusammenfallen. Beeren abkühlen lassen. In einem hohen Gefäß restliche Beeren mit 1 EL Zucker pürieren. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens steif schlagen. Pürierte Beeren locker unterziehen.
6. Sahne auf dem kalten Baiser verteilen, darauf die Beeren locker anrichten und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Öffne auf keinen Fall während des Backens oder beim Auskühlen den Ofen, sonst fällt die Pavlova in sich zusammen.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 674 kcal |
| Kohlenhydrate | 105 g |
| Eiweiß | 18 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 21 g |