AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Australien

PAVLOVA



Rezept: chefkoch.de, 17. 4. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das neuseeländische Nationaldessert. Der Koch liess sich 1926 vom Tutu der russischen Balletttänzerin Anna Pavlova inspirieren. Frisch schmeckt es und nur frisch! (+45 Min. backen, +30 Min. im Ofen langsam erkalten lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Eiweiss	1 TL	Vanille
3 EL	Wasser	3 TL	Maisstärke
225 g	Zucker	5 dl	Rahm
1 TL	Malz-Essig	1 EL	Zucker
		350 g	Saisonfrüchte

ZUBEREITUNG

1. Ei trennen. Eiweiss auf der höchsten Stufe des Rührgerätes steif schlagen, Wasser zufügen und weiterschlagen. Den Zucker während des Schlagens portionsweise zufügen. Langsamer schlagen und nacheinander Essig, Vanilleessenz und Stärke unterrühren.
2. Die zähflüssige Masse in Fladenform auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 150° C im Ofen für 45 Min. backen. Danach im Ofen vollständig auskühlen lassen. Tür nicht öffnen, sonst fällt das Pavlova zusammen.
3. Unmittelbar vor dem Servieren Rahm mit Zucker steifschlagen, auf das erkaltete Pavlova streichen und mit vorgeschnittenen Früchten garnieren.

TIPP: Malzessig verleiht Rezepten einen reichen, nuancierten Geschmack. Ersatz durch einen anderen ähnlichen Essig möglich.