



Pavlova

Wer dieses Rezept noch nicht kennt, muss es unbedingt ausprobieren!

Backblech mit Blechreinpapier belegen, Teller von ca. 20 cm Durchmesser darauf legen, Form aufzeichnen.

5 Eiweisse mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.

200 g Zucker, die Hälfte zum Eiweiss geben und weiterschlagen bis die Masse glänzt.

1 EL Grand Marnier und

1 TL heller Essig mit restlichem Zucker zur Masse geben und sehr steif schlagen.

Masse auf vorbereitetes Blech geben und Torte formen (auf runde Vorlage) und ohne Form backen.

Backen: Ofen auf 200 Grad vorheizen, Hitze auf 150 Grad reduzieren und Blech auf der untersten Rille einschieben.

Nach 15 bis 20 Min. (Torte ist leicht braun) Hitze auf 120 Grad reduzieren.

Ofentüre mit Holzkelle leicht offen halten, danach 1 ¾ bis 2 Std weiterbacken. Pavlova auskühlen lassen und Papier entfernen.

Garnieren: Ca. 5 dl Rahm und ½ TL Vanillezucker steif schlagen, auf der Torte verteilen und mit halbierten Erdbeeren belegen.