

Pavlova mit Beeren

Zutaten für 6-8 Pers.

Pavlova

5		Eiweiss, frisch	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit dem Salz steif schlagen.
200	g	Zucker	Die Hälfte des Zuckers begeben und weiter schlagen bis der Eischnee glänzt.
1		Limette	Abgeriebene Schale und <u>1 TL Saft</u> , sowie den restlichen Zucker zum Eischnee geben und die Eimasse sehr steif schlagen. Auf einem Backpapier auf der Unterseite einen Kreis von 20cm Ø aufzeichnen. Eischnee auf der Oberseite gleichmässig im Kreis verteilen und mit einer Gabel Spitzen formen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C auf der untersten Rille 20 Minuten backen. Anschliessend Hitze auf 120°C reduzieren und die Pavlova 1¾ Stunden trocknen lassen. Pavlova im geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Beerenbelag

300	g	Beeren (Erd-, Himmleren, etc.)	Die Hälfte der Beeren klein schneiden und mit etwas Zucker aufkochen. Anschliessend die Masse durch ein Sieb passieren. Die restlichen Beeren halbieren und unter die Sauce heben.
-----	---	-----------------------------------	---

Schlagrahm

2	dl	Rahm	Stief schlagen.
150	g	Griechischer Joghurt	
1		Limette	Schale abreiben und mit dem Joghurt unter den Schlagrahm heben.

Pavlova fertig stellen

Schlagrahm auf der Pavlova verteilen.

Beeren auf den Schlagrahm geben.

Sofort servieren!

