

Pavlova mit karamellisiertem Rhabarber

Zutaten für 4 Personen

Pavlova

4		Eiweiss	Steif schlagen.
220	g	Zucker	Portionenweise zum Eischnee geben und weiterschlagen. Nachdem aller Zucker beigegeben ist, weitere 10 Minuten schlagen!
1	EL	Maizena	Zum Eischnee sieben und weiterschlagen.
1	TL	Essig, hell	Unter den Eischnee schlagen.

Auf einem Backpapier ein Kreis von 20 cm Durchmesser zeichnen (Dessertteller), Papier wenden und auf ein Backblech legen. Meringuemasse wie ein Nest auf dem Backpapier ausstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 120°C eine Stunde backen. Die Pavlova im Ofen über Nacht auskühlen lassen. Dabei die Backofentüre nie öffnen (Bruchgefahr)!

Rhabarber

270	g	Zucker	
0.5	dl	Wasser	Zucker mit dem Wasser unter Rühren aufkochen und so lange weiterköcheln bis ein bernsteinfarbenes Karamell entstanden ist.
1.7	dl	Wasser	Pfanne vom Herd nehmen und das Wasser beigegeben.
1		Zimtstange	
1		Sternanis	
3-4	Scheiben	Ingwer, frisch	
1		Vanilleschote	Längs aufschneiden und mit den anderen Gewürzen zum Karamell geben und alles eine Minute köcheln, Pfanne vom Herd nehmen.
400	g	Rhabarber	In 3 cm Stücke schneiden und in den heissen Karamell geben.
1	EL	Zitronensaft	Beigeben und den Rhabarber im Sirup 30 Minuten ziehen lassen, nicht zudecken.

Ein Schuss Himbeersirup für eine schöne rote Farbe beigegeben

Vanillerahm

1.5	dl	Rahm	Steif schlagen.
1	TL	Vanillepaste	Unter den Rahm schlagen.

Pavlova fertigstellen

			Vanillerahm auf der Pavlova verteilen.
			Rhabarberstückchen aus den Sirup heben und auf der Pavlova verteilen, mit etwas Sirup beträufeln.
2	EL	Pistazienkerne	Grob hacken und über die Pavlova streuen. Pavlova <u>sofort</u> servieren.

