Pavlova

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	12

Zubereitung

Garraum auf 130 °C mit Heissluft (vor)heizen

200 g Eiweiss, entspricht ca. 7 Eiern

300 g Zucker

Eiweiss aufschlagen, bis die Masse weiss und fest ist. Zucker nach und nach beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

100 g Zucker

1 EL Maizena

1 EL Weissweinessig

Zucker und Maizena mischen und unter die Eischneemasse schlagen. Weissweinessig dazugeben und durchrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit einer grossen flachen Tülle geben.

Auf 2 Stück Backpapier je einen Kreis mit ø25 cm einzeichnen. Für den Boden ⅓ der Masse spiralförmig von der Mitte beginnend auf den Kreis spritzen. Restliche Masse für den Deckel gleichmässig in den zweiten Kreis aufspritzen und mit dem Spachtel glatt streichen.

Kuchenbleche in den vorgeheizten Garraum auf Auflage 1 und 3 schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 130 °C während 50 Min.

Tipps

Pavlova mit Lemon Curd füllen und mit leicht aufgeschlagenem Doppelrahm und Beeren dekorieren.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021