



Rezeptinfo

Zutaten für 1 Torte, ca. 26 cm Durchmesser

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Back- und Ruhezeit

pro 100 g: 993 kJ, 237 kcal, 28,5 g Kohlenhydrate, 3,2 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 29,2 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 



Zubereitung

Wir haben die perfekte Sommer-Torte für dich. Aus luftig aufgeschlagenem Eischnee gebacken, wir dieser Traum in Weiß mit leckerer Schlagsahne gefüllt und mit hübschen Früchten dekoriert.

Die Herkunft der Pavlova ist dabei schwer umstritten - war es in Australien oder Neuseeland - ein Bäcker verliebte sich so sehr in die Tänzerin Anna Pawlowa, dass er zu ihren Ehren eine Torte, so luftig und leicht wie das Tutu der Tänzerin kreierte. Das solltest du auf jeden Fall einmal nachmachen. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 130 Grad Umluft vor und legst dann ein Backblech mit Backpapier aus.

Step 2:

Für das Baiser für den Boden das Eiweiß salzen und in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts fast ganz steif schlagen. Nun den Zucker und den Vanillezucker mit der Speisestärke mischen und esslöffelweise einstreuen. So lange verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und alles sehr steif ist. Dann den Essig unterrühren.

Step 3:

Damit die Ecken des Backpapiers besser halten, fixierst du sie mit etwas Baiser-Masse am Backblech. Dann kannst du die Baiser-Masse als runden Kuchen (ca. 26 cm Durchmesser) auf das Backblech geben und mit einem Löffelrücken hübsch zurechtdrücken. In die Mitte eine leichte Kuhle eindrücken, hier kommt später die Sahne hinein.

Step 4:

Die Pavlova nun in den heißen Ofen schieben und die Temperatur sofort auf 100 Grad herunterschalten. Die Pavlova für ca. 100 Minuten im Ofen backen. Vorsicht, der Kuchen sollte nicht braun werden. Anschließend kannst du den Backofen ausschalten und die Pavlova für mindestens 30 Minuten im Ofen komplett auskühlen lassen.

Step 5:

Für das Topping die Erdbeeren halbieren und die Mango in Streifen schneiden. Die Pistazien grob hacken und die Blätter von der Physalis entfernen. Nun kannst du die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf die ausgekühlte Pavlova streichen. Zum Schluss die Toppings hübsch auf der Torte verteilen.

Zutaten

Menge

6	Eiweiß
50 g	Pistazien
1 TL	Apfelessig
1 Prise	Salz
1 gehäufte TL	Speisestärke
3 Pck.	Vanillezucker
600 ml	Schlagsahne
6	Erdbeeren
350 g	Puderzucker
200 g	Himbeeren
6	Physalis
1/2	Mango
3 Pck.	Sahnesteif