



Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Eiweiß (ca. 3 große Eier)
240 g	Staubzucker

Für den Lemon Curd

3 Stk.	Bio Eier, groß
3 Stk.	Eigelb
200 g	Feinkristallzucker
150 ml	Zitronensaft
1 Stk.	Zeste einer Zitrone
150 g	Butter, kalt

Für die Garnierung

1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1	Handvoll Haselnusskrokant
	Erdbeeren, frisch

Beerige Lemon-Curd Pavlova

⌚ 60–65 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

- 1 Für die Pavlova wird der Ofen auf 120 °C Umluft vorgeheizt. Währenddessen wird das Eiweiß in einer Schüssel schaumig geschlagen.
- 2 Anschließend wird die Geschwindigkeit des Mixers erhöht und nach und nach der Staubzucker untergemischt. Es sollte sich eine fein cremige und glänzende Masse bilden.
- 3 Danach die Masse auf ein Backblech mit Backpapier mithilfe von Esslöffeln in Häufchen aufteilen. Dann ab in den Ofen und etwa 20 Minuten backen.
- 4 In der Zwischenzeit wird der Lemon Curd zubereitet. Dafür werden die Eier, Eigelb, Zucker, Zitronenzeste und Zitronensaft in einem Topf miteinander verrührt.
- 5 Im nächsten Schritt wird die Mischung bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzt. Die Zuckerkrystalle sollen dabei vollständig aufgelöst werden.
- 6 Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und nach und nach ein Stückchen Butter in die erhitzte Mischung unterrühren. Ständiges Rühren ist wichtig, damit die Eier nicht stocken.
- 7 Für etwa 10 Minuten köcheln lassen und regelmäßig umrühren. Die Masse ist fertig, wenn sie eine dickliche Konsistenz erreicht hat. Durch ein Sieb gießen/rühren und in einem Glas abfüllen.
- 8 Die fertigen Pavlovas mit etwas Lemon Curd toppen und mit frischen Erdbeeren garnieren. Eine Prise schwarzen Pfeffer darüber mahlen und mit Haselnusskrokant bestreuen.

