

Pavlova mit Beeren

180—240 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer sauberen, trockenen Schüssel das Eiweiß mit einem Mixer auf mittlerer Stufe schaumig schlagen, etwa 5 Minuten.
2. Nach und nach beide Zuckersorten löffelweise hinzufügen und dabei mit hoher Geschwindigkeit mischen. Schlagen, bis das Eiweiß steif und glänzend ist. Etwas von der Mischung zwischen den Fingern reiben, um sicherzustellen, dass sich der Zucker aufgelöst hat - es sollte nicht bröckelig sein.
3. In einer kleinen Schüssel die Speisestärke und das Natron mit 2 Esslöffeln des Baisers und dem Zitronensaft vermischen. Diese Mischung mit einem Spatel vorsichtig unter die restliche Baisermasse heben, bis sie sich gerade verbunden hat.
4. Die Masse gleichmäßig auf dem ausgelegten Blech verteilen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. 30 Minuten lang backen, oder bis die Oberfläche leicht golden und knusprig ist.
5. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Mandelseite nach unten auf ein sauberes Küchentuch oder ein neues Blatt Backpapier stürzen. Vorsichtig das Backpapier abziehen und die Baisers vollständig abkühlen lassen.
6. Die kalte Sahne schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Gegen Ende die Bourbon-Vanillepaste hinzufügen. Die Beeren waschen und vorbereiten. Die abgekühlte Baisermasse mit Schlagsahne bestreichen, dabei an allen Seiten einen kleinen Rand frei lassen. Die Beeren gleichmäßig auf der Sahne verteilen.
7. Die Baisermasse mithilfe des Backpapiers oder des Handtuchs vorsichtig zu einer Roulade rollen. Die Roulade in Backpapier einwickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Vor dem Servieren mit mehr Schlagsahne, Beeren und eventuell etwas Puderzucker garnieren.

Zutaten 10 Portionen

= Kotányi Produkte

135 g	Eiklar (von 4 Eiern), Raumtemperatur
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	Natron
1 EL	Zitronensaft
10 g	Speisestärke
30 g	Gehobelte Mandeln
400 ml	Schlagsahne
2 TL	Vanille Bourbon Paste
350 g	Gemischte Beeren (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen)
	Puderzucker, zum Servieren