



Pavlova

Baiserdessert mit Sommerbeeren von Cynthia Barcomi

Zutaten für 8 Personen

Für das Baiser

5 Eiweiß, Zimmertemperatur
Eine Prise Salz
175 g feinsten Zucker
1 1/2 TL Maisstärke
1 1/2 TL Apfelessig

Für die Füllung

500 g gemischte Beeren der Saison
25 g Zucker
200 g Sahne, gekühlt
3 EL saure Sahne oder griechischer Joghurt

Zusätzlich zum Auswischen

ca. 1 TL Apfelessig
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Eine große Rührschüssel und die Rührbesen mit Essig und Salz auswischen. Dies stabilisiert das Eiweiß und stellt sicher, dass kein Fett an den Gerätschaften ist. Eiweiß in die Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Salz zugeben und weiterschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Dann 100 Gramm Zucker hineinschlagen und weiterschlagen, bis die Masse steife, glänzende Spitzen bildet.

Die restlichen 75 Gramm Zucker mit der Maisstärke mischen. Die Mischung ebenfalls in das aufgeschlagene Eiweiß schlagen, zuletzt den Essig unterrühren. Mit einem großen Löffel vier bis fünf Baisers auf die beiden Backbleche setzen. Im unteren Drittel des Ofens die Baisers backen, bis das Baiser außen knusprig, innen aber noch weich ist. Wenn das Baiser nach einer Backzeit von 75 Minuten immer noch nicht knusprig ist, den Ofen abschalten und das Baiser eine Stunde darin ruhen lassen. Zum Abkühlen vom Backblech auf ein Gitter setzen.

Kurz vor dem Servieren die Beeren im Zucker mehrfach wenden und zehn Minuten ziehen lassen, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Die Sahne mit der sauren Sahne steif schlagen. Zum Servieren mit einem Löffelrücken leicht auf das Baiser klopfen, um Einbuchtungen zu schaffen, die dann mit geschlagener Sahne und den Beeren gefüllt werden.