



hr1-DOLCE VITA

**Cathérine Jamin**

## **Pavlova**

Rezept für eine Springform mit 26-28 cm Durchmesser

### **ZUTATEN**

#### **Zutaten Baiserboden:**

3 Eiweiß  
90 g Kristallzucker  
90 g Puderzucker  
1 Prise Salz

#### **Zutaten Creme:**

200 g Sahne  
1 EL Puderzucker  
¼ TL Vanillezucker

1 Schale frische Erdbeeren  
Basilikum- oder Minzblätter  
40 g geröstete Mandelblättchen

### **ZUBEREITUNG**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen Tortenring mit 26/28 cm Durchmesser auflegen und diesen mit einem Stift umfahren, so dass eine Schablone entsteht. Den Ofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) aufheizen.

Die Eiweiße mit Kristallzucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Puderzucker sieben und unter den aufgeschlagenen Eischnee heben. Die Eischneemasse auf das Backpapier geben und Kreisrund, der Schablone entsprechend, auf dem Backpapier verteilen.

Den Baiserboden bei mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen geben und die Temperatur auf 110 °C runterdrehen. Nach gut zwanzig Minuten den Ofen einen Spalt weit öffnen und einen Holzlöffel oder ähnliches zwischen Ofen und Türe klemmen, damit der Wasserdampf entweichen kann. Den Boden weitere 40 Minuten trocknen lassen. Bei sehr gut isolierten Öfen die Temperatur auf 100°C herunter schalten. Das Baiser sollte nur leicht Farbe annehmen. Vor dem Belegen den Boden gut auskühlen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Der Baiserboden kann im ausgeschalteten Ofen aufgehoben werden oder unter einer Kuchenhaube, damit dieser keine Feuchtigkeit zieht.

Für den Belag die Erdbeeren waschen und halbieren. Die Minze oder den Basilikum zupfen und beiseite legen. Mandelblättchen geröstet bereitstellen.

Die Sahne mit etwas Puderzucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät aufschlagen, so dass sie einen guten Stand hat.

Die Vanillesahne direkt auf den Baiserboden geben und verteilen, mit Kräutern dekorieren und mit Mandelblättchen bestreuen. Fertig!