

Himbeerpavlova für zwei Turteltäubchen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Küchlein

Für das Baiser

60 g Eiweiß (ungefähr 2 Eiklar Größe M)
1 ordentliche Salz
120 g Staubzucker (Puderzucker)
1/2 Teelöffel Vanille-Essenz
1 knapper Teelöffel milder Essig (zum Beispiel Reisessig)
2 gestrichene Teelöffel Speisestärke
eventuell 1 Esslöffel Himbeersirup für die Marmorierung

Für den Belag

200 ml Schlagobers (Schlagsahne)
Säuerliche Früchte wie Himbeeren, Passionsfrucht
oder Kiwi

luftig wie ein Wölkchen über die Bühne schwebte.

Es besteht aus einer Art Baiserboden, einer dicken Schicht ungesüßten Schlagobers' und einem möglichst sauren Fruchtbelag als Ausgleich zur Süße.

Häufig werden Maracujas (Passionsfrüchte) verwendet, die im warmen Klima Australiens ganz wunderbar gedeihen, oder auch Kiwis. Der wesentliche Unterschied zu einem Baiser ist, dass die Masse nicht vollständig durchgebacken wird.

Eine Pavlova soll außen eine knusprige Hülle haben, im Inneren jedoch noch weich und klebrig sein. Dafür wird der Baisermasse Essig und Stärke zugesetzt. Der englische Ausdruck dafür ist ‚marshmallowy‘.

Ich habe mich in meinem Rezept für Himbeeren entschieden. Die haben derzeit zwar keine Saison und kommen von weit her, aber am Valentinstag muss es einfach rot sein, finde ich, rot wie die Liebe, rot wie Rosen und rot wie Himbeeren, ausnahmsweise...

Pavlova sollte möglichst frisch zubereitet und gleich gegessen werden, da sie dazu neigt, Feuchtigkeit zu ziehen und zäh zu werden. Am besten schenken Sie dem Rühren der Baisermasse Ihre ganze Aufmerksamkeit. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch und halten Sie sich an die Angaben. Die Tücke sitzt im Detail.

Einen picksüßen Valentinstag wünsche ich Ihnen und schicke liebe Grüße aus Wien,

Deine Frau Ziii

Bei uns nicht besonders bekannt, aber im englischsprachigem Raum ‚pretty famous‘. Vor allem in Australien und in Neuseeland ist der fluffige Kuchen aus Eiweiß und Zucker so etwas wie ein Nationalgericht. Die beiden Länder streiten sich sogar darum, wer es erfunden hat.

Benannt wurde das Dessert nach der russischen Ballerina Anna Pavlova, deren weißes Tütü so locker, leicht und

Himbeerpavlova für zwei Turteltäubchen



- 1 -

Vorbereitungen: Backofen auf 180 °C vorheizen (keine Heißluft). Die Schüssel, in der das Eiweiß gerührt wird, sorgfältig mit Essig und einem Stück Küchenpapier auswischen. Ebenso den Rührbesen. Beides muss völlig sauber und vor allem fettfrei sein.

- 2 -

Das Eiklar in die Schüssel geben. Es darf sich nicht ein einziger Fussel Eigelb drin sein, sonst wird die Masse nicht fest. Die Masse fest aufschlagen, bis sie zu schäumen beginnt, aber noch leicht flüssig ist.

- 3 -

Während des Rührens dann das Salz und esslöffelweise den Zucker einstreuen.

- 4 -

Anschließend wird die Masse weiter gerührt, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine feste, steife und glänzende Masse entstanden ist. Das dauert mindestens 15 Minuten.

Die Masse wird so fest, dass ein Löffel drin stecken bleibt und Sie feine Spitzen damit ziehen könnten. Prüfen Sie auch, ob sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, indem Sie ein bisschen von der Masse zwischen den Fingern reiben. Sie sollten auf keinen Fall noch Zuckerkristalle spüren.

- 5 -

Erst zum Schluss kommen noch die Vanille-Essenz, der Essig und die Stärke dazu. Letztere am besten mit einem Teesieb einstreuen. Anschließend mit einem Gummihund (Silikonspatel) vorsichtig unterheben. Wirklich vorsichtig und nur ganz kurz!

- 6 -

Wenn Sie die Pavlova noch marmorieren möchten, träufeln Sie den Sirup über die fertige Baisermasse. Nicht einarbeiten, da die Masse sonst kollabiert. Ich weiß das ganz genau, denn ich habe das für Sie getestet und deshalb rate ich Ihnen... lassen Sie es lieber!;-)

- 7 -

Nun zwei Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Abstand halten, denn die Masse geht noch auf. Bringen Sie die Minipavlovas nun mit einem Löffel in eine hübsche Form, indem Sie ein paar Spitzen aufziehen. Formen Sie oben eine leichte Delle für den Belag.

- 8 -

Anschließend kommen die Pavlovas möglichst schnell in den Backofen. Beim Einschieben die Hitze auf 120 °C reduzieren. Die kleinen Kuchen nun für ungefähr 40 Minuten backen. Backofen abdrehen und die Pavlovas noch für eine Viertelstunde im Ofen lassen, ohne dabei die Tür zu öffnen. Dann bei leicht geöffneter Backofentür (Kochlöffelstiel einschieben) bis zur Verwendung fertig auskühlen lassen.

Die Pavlovas werden dabei aufreißen und ja, das darf sein und muss auch sein. Erstens sieht es hübsch aus und zweitens erfüllt es auch den Zweck, dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Ansonsten werden sie zäh. Vor allem die Oberseite wird richtig einbrechen, aber Sie brauchen den Platz ja für den Belag.

Unmittelbar vor dem Servieren das Obers aufschlagen und die Pavlovas damit füllen. Die Böden müssen gut ausgekühlt sein, damit das Obers nicht schmilzt.

Anschließend die Früchte darüber streuen.