

Orientalische Pavlova Torte mit Feigen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

125
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für das Baiser

6 Eier
340 g extrafeiner Zucker
1 Teelöffel Speisestärke
1 Teelöffel Essig
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Prise(n) Salz

Für das Topping

600 ml Schlagsahne
4 Feigen
1/2 Granatapfel
50 g getrocknete Aprikosen
1 Kaki
1/2 Teelöffel Rosenwasser
1 Esslöffel Granatapfelsirup
50 g Pistazien

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

und Kaki, süß-sauren Granatapfelkernen und knackigen Pistazien getoppt. Den krönenden Abschluss bildet eine aromatische Sauce aus Rosenwasser und Granatapfelsirup.

- 1 -

Backofen auf 140 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für das Baiser Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einer Küchenmaschine steif schlagen. Zucker mit Speisestärke mischen und esslöffelweise einstreuen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanille-Extrakt und Essig vorsichtig unterheben.

- 3 -

Ecken des Backpapiers jeweils mit etwas Baiser-Masse am Backblech fixieren. Baiser-Masse auf Backpapier geben und mit einem Löffelrücken zu einem runden Kuchen mit ca. 26 cm Durchmesser formen. In den heißen Ofen geben und Temperatur sofort auf 120 °C herunterschalten. Baiser 90 Minuten backen. Backofen ausschalten und Baiser mindestens 30 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

- 4 -

Für das Topping Granatapfel entkernen. Feigen vierteln. Kaki in Spalten schneiden. Aprikosen und Pistazien hacken. Sahne steif schlagen, auf das Baiser streichen und Toppings darauf verteilen. Rosenwasser mit Granatapfelsirup vermengen und darüberträufeln.

Während die Australier und Neuseeländer sich über die Herkunft der original Pavlova-Torte in den Haaren liegen, haben sich weltweit viele leckere Varianten entwickelt. Diese leckere Zuckerwolke wird mit fruchtigen Feigen

Orientalische Pavlova Torte mit Feigen