

Pavlova-Torte Schwarzwälder-Kirsch-Style

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

130
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für das Baiser

8 Eier
400 g extrafeiner Zucker
1 Esslöffel Kakaopulver
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Teelöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Speisestärke
1 Prise(n) Salz

Für das Topping

700 ml Schlagsahne
500 g Schattenmorellen
50 g Zartbitterschokolade
4 Esslöffel Schokosplitter
1/2 Esslöffel Speisestärke
2 Esslöffel Espresso

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Sparschäler

Die Mutter aller Sahnetorten kommt bei diesem Rezept ohne Biskuitböden aus. Stattdessen werden die Kirschen und die Sahne von zwei zuckrigen Baiserwolken in den Tortenhimmel gehoben. Steig schnell auf die Wolken auf

und lass dich genüsslich mittragen.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

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 dazugeben. Kakao auf Baiser-Masse sieben und vorsichtig unterheben.

- 3 -

Ecken des Backpapiers jeweils mit etwas Baiser-Masse an den Backblechen fixieren. Baiser-Masse in 2 gleich große Portionen teilen und auf Backbleche geben. Mit einem Löffelrücken jeweils runde Kuchen mit ca. 26 cm Durchmesser formen. In den heißen Ofen geben und Temperatur sofort auf 120 °C herunterschalten. Baisers 90 Minuten backen, Ofen ausschalten und Baisers mindestens 30 Minuten bei geschlossener Backofentür abkühlen lassen.

- 4 -

Für das Topping Schattenmorellen abgießen und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Schattenmorellen für später beiseitestellen. Aufgefängene Flüssigkeit 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, in den Topf geben und weitere 3 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

- 5 -

Pavlova-Torte Schwarzwälder-Kirsch-Style

Mit einem Sparschäler aus der Zartbitterschokolade kleine Röllchen schneiden. Sahne mit Espresso steif schlagen.

- 6 -

Die Hälfte der Sahne auf einem Baiserboden verstreichen. Mit der Hälfte der Kirschen belegen. Zweiten Baiserboden vorsichtig darauf platzieren und mit restliche Sahne bestreichen. Schokosplitter und -röllchen darauf verteilen und mit restlichen Kirschen belegen. Einige Löffel der eingekochten Kirschflüssigkeit darübergießen.