

Schoko-Pavlova mit Brombeeren und Minze

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für das Baiser

6 Eier
340 g extrafeiner Zucker
1 Teelöffel Weißweinessig
1 Teelöffel Speisestärke
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
2 Esslöffel Kakaopulver
1 Prise(n) Salz

Für die Schoko-Ganache

100 g Zartbitterschokolade
200 ml Sahne
1 Prise(n) Salz

Für die Haselnuss-Sahne

500 ml Sahne
3 Esslöffel Haselnussmus

Für das Topping

150 g Brombeeren
3 Zweig(e) Minze

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Kakao-Baiser, von Haselnussmus geküsste Sahne und cremige Schokoganache ergeben mit fruchtigen Brombeeren und frischer Minze eine süße Sinfonie der Köstlichkeit. Einmal gekostet wird diese Pavlova-Torte zur Quelle all deiner Schokoladenträume.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. 2 Backbleche 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 dazugeben. Kakao auf die Baiser-Masse sieben und vorsichtig unterheben.

- 3 -

Ecken des Backpapiers jeweils mit etwas Baiser-Masse am Backblech fixieren. Baiser-Masse in zwei gleich große Portionen teilen und auf die Backbleche geben. Mit einem Löffelrücken jeweils zu einem runden Kuchen mit ca. 24 cm Durchmesser formen. In den heißen Ofen geben und Temperatur sofort auf 120 °C herunterschalten. Baisers 90 Minuten backen und bei geschlossener Ofentür mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Schoko-Ganache Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, ohne sie zu kochen. Vom Herd nehmen, Schokolade und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Topf beiseitestellen.

- 5 -

Schoko-Pavlova mit Brombeeren und Minze

Für die Nuss-Sahne Haselnussmus in einer kleinen Schüssel einmal kräftig durchrühren. Sahne steif schlagen, Haselnussmus unterheben und beiseitestellen.

- 6 -

Die Hälfte der Ganache auf einen der Baiserböden verstreichen. Vorsichtig die Hälfte der Haselnuss-Sahne darauf verteilen. Zweiten Baiserboden auflegen und mit restlicher Sahne bestreichen.

- 7 -

Brombeeren und Minze auf Sahne verteilen. Restliche Ganache darüber träufeln.