Sommerliche Beeren-Pavlova

Das perfekte Sommerdessert!

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 5 min

ZUTATEN FÜR DIE PAVLOVA

- 4 Eiweiß
- 220 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Maizena (Maisstärke)
- 1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g Sahne
- 130 g griechischer Joghurt

2 EL Vanillezucker
1 Beutel Sahnesteif

AUSSERDEM

120 g Himbeeren
100 g Brombeeren
150-180 g Erdbeeren (möglicht kleine Beeren)
80 g Blaubeeren
einige Kirschen
3-4 Rispen Johannisbeeren
ein paar kleine Minzblätter für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Die zimmerwarmen Eier trennen (dabei drauf achten das kein Eigelb in das Eiweiß kommt!)
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zitronensaft aufschlagen. Langsam den Zucker in das geschlagene Eiweiß rieseln. Die Speisestärke durch ein Sieb zu dem Eischnee geben und alles schön mit dem Mixer aufschlagen, bis das Eiweiß glänzend und fest ist. Man kann mit dem Mixer dann einen kleinen Schnabel ziehen.
3. Einen Kreis aus Backpapier von ca. 20 cm schneiden und das Backpapier auf ein Backblech legen.
4. Das Eiweiß in einen Spritzbeutel füllen. Am besten stellt man den Spritzbeutel in einen Messbecher und füllt dann das Eiweiß hinein. Nun spritzt Du als erstes den Boden auf das Backpapier. Auf den Boden setzt du nun am Rand zwei Reihen Tupfen übereinander. Danach kann man von außen und innen mit einem Esslöffel alles schön Formen.
5. Das Baiser auf der unteren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad ca. 60-70 Minuten backen. Darauf achten, dass es schön hell bleibt sonst den Ofen auf 110 Grad stellen. Nach 70 Minuten schauen, ob es von unten fest ist. Wenn nicht, auf 90 Grad noch weitere 10 Minuten trocknen. Das Baiser sollte von außen feste und

knusprig und innen wie ein Marshmallow sein.
6. Die Früchte waschen und gut abtropfen lassen.
7. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.
8. Unter die Sahne dann vorsichtig den Joghurt heben. Die Masse in das Baiser füllen und die Früchten drauf verteilen.
9. Das Pavlova sollte dann nicht mehr stehen sondern gleich gegessen werden.