

Bennys Pavlova

ZUTATEN FÜR 1 TORTE MIT CA. 8 PORTIONEN

- 4 Eiweiß
- 280 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 TL Essig
- 1 TL Speisestärke
- 2 Becher Schlagsahne
- 250 g Erdbeeren
- 2 Passionsfrüchte

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 ° Celsius vorheizen.
2. Die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel schlagen, bis sie beginnen dick zu werden. Dann den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen bis der Eischnee steif ist. Essig und Speisestärke vorsichtig unterheben und nochmal kurz schlagen. Die Baisermasse sollte gut fest sein, aber noch glänzen.
3. Dann die Baisermasse auf ein gefettetes Backblech geben und zu einem etwa 3 cm hohen Kreis formen. Die Oberfläche glatt streichen. Die Torte in den Ofen schieben und die Temperatur auf 100 ° Celsius zurückdrehen. Eine Stunde backen (wichtig: während dieser Backzeit den Ofen geschlossen halten!) und anschließend den Ofen langsam (!) öffnen und die Pavlova bei geöffneter Tür kühl werden lassen.
4. Wichtig ist, dass die Baisermasse außen knusprig wird, dennoch hell bleibt und dass innen der Kern weich ist. Wenn der Boden beim Abkühlen in der Mitte leicht absinkt, ist das nicht schlimm. Dieser kann als Krater für die Schlagsahne dienen.
5. Kurz vor dem Servieren Schlagsahne steif schlagen, auf die erkaltete Baisermasse geben und gleichmäßig verteilen, mit den Erdbeeren garnieren und die Passionsfruchtkerne auf die Torte drücken.



BENNY RAUSCHENBERGER

Vertrieb & Marketing

„Pavlova ist eine Torte aus Baisermasse, Sahne und Früchten. Ursprünglich in Neuseeland/ Australien entwickelt und dort weit verbreitet (sagt das Internet), ist sie auch in den britischen Ländern sehr beliebt.

Ich selbst kenne Pavlova aus den regelmäßigen Urlauben bei meiner angeheirateten Familie in Irland. Dort wird Pavlova sehr oft als Nachspeise serviert. Zu jeder Jahreszeit, auch an Weihnachten. Daher gibt es auch verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Frucht-Toppings (siehe unter „Varianten“, sogar eine Variante mit Weihnachtsgebäck ist dabei), die wir immer wieder mal ausprobieren.“



Bennys Pavlova

VARIATIONEN

- Man kann natürlich beliebige Früchte verwenden, auch lecker sind Himbeeren, Kiwis und Bananen (beliebig gemischt, entweder anstelle der Erdbeeren oder auch zusätzlich; die Passionsfruchtkerne würde ich immer mit drauf machen, die Säure darin rundet den Geschmack ganz gut ab.)
- Zur Weihnachtszeit kann man auch Spekulatius- oder Lebkuchenbrösel darüber streuen.



BENNY RAUSCHENBERGER

Vertrieb & Marketing

„Pavlova ist eine Torte aus Baiser-masse, Sahne und Früchten. Ursprünglich in Neuseeland/ Australien entwickelt und dort weit verbreitet (sagt das Internet), ist sie auch in den britischen Ländern sehr beliebt.

Ich selbst kenne Pavlova aus den regelmäßigen Urlauben bei meiner angeheirateten Familie in Irland. Dort wird Pavlova sehr oft als Nachspeise serviert. Zu jeder Jahreszeit, auch an Weihnachten. Daher gibt es auch verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Frucht-Toppings (siehe unter „Varianten“, sogar eine Variante mit Weihnachtsgebäck ist dabei), die wir immer wieder mal ausprobieren.“

