

Pavlova mit Himbeeren

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Zitronensaft	1 Esslöffel
Himbeeren	60 Stk.
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Eiweiß und Salz mixen, dann den halben Zucker dazugeben und schlagen, bis der Schnee glänzt.
Dann den Zitronensaft und den restlichen Zucker dazugeben und weiter mixen, bis die Masse absolut steif ist.

Das Backblech mit Backpapier belegen, den Tortenring draufsetzen, und die Masse einfüllen.
Dann mit einem Messer den Ring lösen.

Inzwischen das Rohr auf 200 Grad vorheizen, die Torte hineinschieben und auf 150 Grad zurückschalten.

Nach 20 Minuten die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und noch eine gute Stunde backen.
(Lieber zu lang als zu kurz im Rohr lassen !)

Dann die Torte auskühlen lassen und mit Schlagobers verzieren.
Mit Himbeeren belegen und über Nacht kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1325-Pavlova-mit-Himbeeren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at