

## Sommerliches Baiser-Dessert: Pavlova mit Beeren

Rezept von Regina Graff von der Confiserie Graff in Frankfurt

### Zutaten:

4 Eiweiß  
125 g Zucker  
100 g Puderzucker  
15 g Speisestärke  
500 g frische Beeren  
200 g Sahne  
200 g griechischer Joghurt (oder Mascarpone)  
1 ½ EL Puderzucker  
1 Msp. Vanillemark  
Puderzucker  
Schokoladencreme  
Beerenpüree

### Zubereitung:

#### Schritt 1 - Zubereitung der Baisermasse:

Zum Schneeschlagen ist es wichtig, eine völlig fettfreie Schüssel zu haben. Also Schneebesen und Schüssel nochmal heiß auswaschen. Danach müssen die Eiweiße gut vom Eigelb getrennt werden, sonst gelingt die Masse nicht.

Den Zucker kann man nach und nach einrieseln lassen, während man die Masse weiterschlägt, bis ein absolut fester Eischnee entstanden ist.

Den Puderzucker mit der Speisestärke darüber sieben und mit einem Holzpatel unterheben, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Die geschlagene Sahne nun mit Joghurt oder Mascarpone unterheben und Puderzucker und Vanillemark hinzufügen.

**Tipp!** Für ein gutes Gelingen der Baisermasse kann man etwas Zitronensaft und Speisestärke zugeben, damit nur die äußere Schale hart wird und der Kern weich bleibt.

## **Schritt 2 – Baisermasse auf das Backblech spritzen**

Die Baisermasse wird mit einem Spritzbeutel aufgespritzt. Hier gibt es nun zwei Varianten wie man die Baisermasse spritzen kann. Eine Möglichkeit ist es eine große Pavlova aus der Masse zu spritzen. Die zweite Variante eignet sich gut für die Gartenparty bzw. als Fingerfood, indem man einfach kleinere handliche Kreise aufs Backblech spritzt. Wichtig ist eine Mulde im Inneren zu platzieren, wo nachher Sahne und Beeren ihren Platz finden.

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Pavlova im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen, dabei immer wieder kurz die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Der Baiser sollte vollständig durchtrocknen, außen aber noch schön weiß sein. Eventuell bei 50 Grad noch etwas weiter trocknen lassen.

## **Schritt 3 - Baisertörtchen mit Sahne und Beeren füllen**

Die Baisertörtchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Nun die Beeren waschen, die faulen auslesen und anschließend gut auf einem Küchenpapier trocknen lassen. Die Beeren sollten möglichst frisch und reif sein.

Die Sahne wird dann auf den Pavlova verstrichen und mit den Beeren belegt und wer mag, kann das Ganze noch mit Beerenpüree verzieren.

**Tipp!** Da die Pavlova schnell durchweicht, kann man sie mit einer Schicht Schokoladencreme austreichen, das schützt etwas vorm Durchnässen und macht sie haltbarer.