

## ZUTATEN

### BAISER:

5 Eiweiß  
150g Zucker  
Prise Salz

### CREME:

200ml Sahne  
1 Vanilleschote  
20g Zucker

### OBST:

1 1/2 Pfirsiche  
200g Süßkirschen  
30g Johannisbeeren  
30g Zucker  
2 EL Wasser

### DEKO:

10g Johannisbeeren am Strunk  
1/2 Pfirsich  
30g Kirschen mit Strunk  
10g Puderzucker  
5 Minzblätter

## PAVLOVA MIT SOMMEROBST

1. Ofen auf 130°C vorheizen

2. Für die Baisermasse das Eiweiß vom Eigelb trennen und zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz mit einem Rührgerät zu einer festen Baisermasse schlagen. Backpapier auf das Backblech legen und darauf drei gleich große Rechtecke aufzeichnen - immer mit mindestens 3cm Abstand zueinander. Baisermasse nun auf diese drei Rechtecke verteilen und glatt streichen. Anschließend für ca. 1 Stunde im Ofen backen und danach gut auskühlen lassen

3. Während die Baisermasse backt, kann das Obst zubereitet werden: 1 1/2 Pfirsiche waschen, in kleine Stücke schneiden, mit 20g Zucker und 2 EL Wasser mischen und in eine kleine Schüssel füllen. 200g Süßkirschen waschen, von Strunk und Kernen befreien und ebenfalls klein schneiden. 30g Johannisbeeren waschen, vom Strunk abziehen und etwas mit der Hand zerdrücken. Zusammen mit 10g Zucker zu den Kirschen geben und alles ebenfalls in eine kleine Schüssel füllen. Beide Obstschüsseln im Kühlschrank ziehen lassen

4. Für die Creme Sahne zusammen mit dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote steif schlagen und anschließend im Kühlschrank kühlen

5. Sobald die Baiserplatten fertig gebacken und ausgekühlt sind, kann die Pavlova zusammen gesetzt werden: Zunächst eine Baiserplatte vorsichtig vom Backpapier trennen und auf eine dekorative Servierplatte legen. Mit 1/3 der Vanillesahne bestreichen und das Kirsch-Johannisbeer-Obst darauf schichten. Das ganze mit einer weiteren Baiserplatte bedecken, wieder 1/3 der Sahne darauf streichen und dieses mal mit den kleinen Pfirsichstücken toppen. Zum Abschluss die letzte Baiserplatte darauf legen und mit dem letzten Drittel der Sahne bestreichen

6. Für die Obstdeko die Johannisbeeren am Strunk / die Kirschen am Strunk waschen und den halben Pfirsich in schöne Spalten schneiden. Minzblätter verlesen und zusammen mit dem Obst dekorativ auf der Pavlova platzieren. Alles mit gesiebtem Puderzucker abrunden und noch kühl genießen

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN