

ZUTATEN

BAISER

- 5 Eiweiß
- 150g Zucker
- Prise Salz
- 100g Zartbitterschokolade

TOPPING

- 200ml Schlagsahne
- 15g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 20 Erdbeeren
- 10 Kirschen mit Stiel
- 5 Brombeeren
- 30 Heidelbeeren
- 10 Himbeeren

SCHOKOLADEN BEEREN PAVLOVA

1. Ofen auf 130°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für das Baiser Eiweiß in einer sauberen Schüssel schaumig aufschlagen und nach und nach Zucker und die Prise Salz zufügen. So lange weiterschlagen, bis die Masse dick ist und glänzt. Alle Zuckerkristalle sollten sich aufgelöst haben
3. Masse anschließend in runder Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schokolade schmelzen, über die Baisermasse gießen, mit einem Esslöffel unter die Masse rühren und alles im Ofen 1 Stunde und 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen
4. Für das Topping kalte Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und auf der Mitte des Baisers verteilen
5. Obst waschen, dekorativ auf der Sahne platzieren und die Pavlova mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 8 PORTIONEN
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN