

ERDBEER-PAVLOVA



ZUTATEN

FÜR DAS BAISER:

4 EIWEIFß (GRÖßE L)
225G FEINSTZUCKER
1 TL SPEISESTÄRKE
1 TL WEIßWEINESSIG

FÜR DAS TOPPING:

500G ERDBEEREN ODER ANDERE FRÜCHTE
200G SCHLAGSAHNE
2 EL PUDERZUCKER
1 TL BAILEYS-LIKÖR

UND SO WIRD`S GEMACHT: Zunächst solltet Ihr Euren Backofen auf **140°C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Dann das die Eier trennen und das Eiweiß in eine große Schüssel geben und steif schlagen. Nachdem das Eiweiß steif geschlagen ist, weiterhin aufschlagen und dabei langsam dann den Zucker einrieseln lassen. Ebenfalls die Stärke und den Weißweinessig dazugeben und weiterhin alles gut verrühren.

Jetzt die Baiser-Masse mit einem Spritzbeutel jeweils in kleinen Haufen (etwa Untertassengröße) auf das vorbereitete Backblech geben und in eine Runde Form bringen. Hier könnt Ihr auch je nach Belieben variieren. Ich habe vier kleine Pavlova gemacht, genauso gut geht aber auch eine Große. Das Blech gebt Ihr dann für **etwa 40 Minuten** in den Backofen. Wenn das Baiser festgeworden ist, den Ofen ausschalten und die Tür einen kleinen Spalt öffnen, so dass die Pavlova ganz langsam auskühlen kann. Hier solltet Ihr Geduld haben, da das Baiser ansonsten zusammenfällt.

Für das Topping nun die Sahne steifschlagen und den Puderzucker sowie den Baileys unterheben. Dann die ausgekühlten Baisers auf eine Servierplatte legen und mit der Sahnecreme bedecken. Nun noch die Erdbeeren darauf verteilen und fertig ist das sommerliche Dessert. Die Pavlova sollte sofort serviert werden.