

PAVLOVA

MIT MASCARPONE SCHLAGOBERS-CREME UND FRÜCHTEN



1 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

2 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

BAISERMASSE

100 g	Eiweiss
100 g	Kristallzucker
5 g	Maisstärke
100 g	Staubzucker
2 g	Salz

MASCARPONE-SCHLAGOBERS-CREME

400 g	Schlagobers
50 g	Mascarpone
20 g	Vanillezucker
1	Schale einer Zitrone

BAISERMASSE

Blech mit Backpapier belegen. Das Eiweiß mit der Küchenmaschine und etwas Kristallzucker (ca. 20 g) langsam aufschlagen. Wenn die Masse fester wird (ca. nach zwei Minuten) den restlichen Zucker, das Salz und die Maisstärke dazugeben. Danach noch etwa vier weitere Minuten schlagen, bis die Masse fester ist. Erst jetzt den gesiebten Staubzucker vorsichtig unter die Masse ziehen.

BACKEN

Das Backrohr auf 80°C Umluft vorheizen, die Baisermasse nun kreisrund auf das Backpapier dressieren. Die Pavlova rund 60 Minuten backen. Die Torte soll außen eine cremige Farbe annehmen und feste Konsistenz haben. Innen ist eine Pavlova aber noch schaumig weich. Wichtig ist, dass die Torte nach der Backzeit im Backrohr völlig auskühlt. Die Backrohtür nicht öffnen, da die Pavlova sonst zusammenfällt.

MASCARPONE-SCHLAGOBERS-CREME

Alle Zutaten schlagen bis eine feste Creme entsteht.

ANRICHTEN

Nach dem völligen Auskühlen den Tortenboden auf einen Servierteller setzen. Die Torte mit der Mascarpone-Schlagobers-Creme füllen und mit Früchten Ihrer Wahl belegen.

Die letzten Arbeitsschritte immer kurz vor dem Servieren durchführen, da die Baisertorte durch die Auflage sehr schnell feucht und damit matschig wird.