



Menge 8 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PAVLOVA MIT SOMMERBEEREN

Köstliches Baiser, außen knusprig, innen weich, und on top Sahne und frische Früchte. Als Dessert und zum Kaffee ein Genuss!



### Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.
- 2.** Diamant Puderzucker sieben und mit Vanillezucker und Salz mischen.
- 3.** Eiweiß schlagen bis es anfängt dick zu werden. Weiterschlagen und dabei das Puderzuckergemisch langsam einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Eischnee sehr steif ist.
- 4.** Essig und Speisestärke kurz unterrühren. Die Baisermasse sollte gut fest sein, aber noch glänzen.
- 5.** Einen Kreis von 20 cm Ø auf ein Backpapier zeichnen, umdrehen, auf ein Backblech legen und die Baisermasse ca. 3 cm hoch auf dem Kreis verteilen.
- 6.** Backtemperatur sofort auf 120 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 100 °C) reduzieren, Backblech im unteren Drittel in den Ofen schieben und 70 Minuten backen.
- 7.** Herd ausschalten, Ofentür einen Spaltbreit öffnen und Pavlova im Ofen abkühlen lassen.
- 8.** Zum Servieren Beeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. 50 g Beeren mit Diamant Feinster Zucker pürieren. Sahne mit Sahnefest steif schlagen und pürierte Beeren in Schlieren darunterziehen.
- 9.** Sahne auf dem kalten Baiser verteilen, darauf die Früchte locker anrichten und sofort servieren.
- 10.** Tipp: Die Baisermasse ist perfekt, wenn sie außen hart und knusprig, aber innen noch weich ist.

### Zutaten

Für den Boden:

250 g	Diamant Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	frische Eiweiß
1 TL	heller Essig, z. B. Apfel- oder Weißweinessig
1 TL	Speisestärke

Für den Belag:

400 g	gemischte frische Beeren, z. B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren
2 TL	Diamant Feinster Zucker
400 g	Sahne
2 Päckchen	Sahnefest

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.