Eis-Pavlova

Zubereitet mit: Langnese

ca. 105 min | normal

Zutaten

für 8 Portionen

Baisermasse

- 6 Eiweiß
- 350 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 1,5 TL Weißweinessig

Belag

- 400 g Beeren
- 8 Kugeln Cremissimo Erdbeer Joghurt

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1143 kJ
Energie (Kilokalorien):	273 kcal
Fett:	1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1 g
Kohlenhydrate:	59 g
davon Zucker:	55 g
Ballaststoffe:	1,2 g
Eiweiß:	3,8 g
Salz:	0,13 g

Zubereitung

1. Den Ofen auf 130°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier versehen.
2. Die Eiweiße in eine saubere und fettfreie Schüssel geben. Diese dann bei mittlerer Geschwindigkeit so lange steif schlagen, bis die Quirle erste Spuren im Eiweiß hinterlassen (nicht zu steif!).
3. Nun nach und nach langsam einen Esslöffel Zucker nach dem anderen hinzugeben. Sobald der gesamte Zucker im Eiweiß ist, noch einmal bei höchster Geschwindigkeit 4 Minuten weiterschlagen.
4. Speisestärke über das Eiweiß sieben und den Essig dazugeben – kurz verrühren.
5. Die so entstandene Baisermasse nun in dicken Tropfen auf das Backblech auftürmen und grob einen Kreis (Durchmesser ca. 25cm) daraus entstehen lassen.
6. Den Ofen auf 100°C Umluft reduzieren und die Pavlova dort im unteren Drittel 75-90 Minuten lang backen. Die Pavlova sollte schön knusprig sein, aber nicht zu dunkel. Zwischendrin auf keinen Fall die Ofentür öffnen.

7. Den Ofen ausschalten und die Pavlova nun im geschlossenen Ofen 1 Stunde lang auskühlen lassen. Nach der Ruhezeit diese aus dem Ofen holen – Risse oder Einsacken sind nicht schlimm.
8. Cremissimo Erdbeer Joghurt nach vollständigem Abkühlen auf der Pavlova in kleinen Kugeln nach Belieben anrichten und anschließend das Ganze mit Beeren dekorieren.

Tipps zu diesem Rezept

Alternativ können Sie auch 8 kleine Pavlovas machen anstelle einer Großen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 80 min Kühlzeit: 0 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns