

Pavlova

Zutaten:

2 Eiweiss

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1/2 TL Maizena

6 EL Crème fraîche

Zitronenschale

Puderzucker

Früchte für die Garnitur

1. Eiweiss und Salz halbsteif schlagen. Zucker und Vanillezucker in mehreren Schritten zufügen und solange weiterschlagen, bis eine glänzige Masse entsteht. 1/2 TL Maizena untermischen und den Baiser in einen Spritzbeutel umfüllen.

2. Den Baiser kreisförmig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit einem Messer ein Nest mit einer Mulde formen. Die Pavlova bei 110 ° Umluft ca. 30 – 35 Min. backen und auskühlen lassen.

3. Crème fraîche, etwas Zitronenschale und Puderzucker (nach Belieben) mischen und in die Mulde der Pavlova streichen. Mit Früchten garnieren.

