



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

#### **Pavlova:**

- 4 Eiweiße
- 1 Tasse Puderzucker (120 g)
- 1/4 Tasse Zucker (50 g)
- 1 EL Maismehl (oder Speisestärke)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Tasse Sahne (200 ml)



#### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Eine Springform (26-28 cm Ø) oder 3-4 kleine Tarteförmchen mit Backpapier auslegen.

Für das Baiser die Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Löffelweise den Puderzucker dazugeben und weiterschlagen, bis der sich gelöst hat. Den „normalen“ Zucker mit Maismehl/Speisestärke mischen und mit dem Zitronensaft ebenfalls unterschlagen.

Die Baiser-Masse in die Springform/die Tarteförmchen füllen und im Ofen (Mitte, keine Umluft!) etwa 1 1/4 Stunden backen. Den Backofen ausschalten und den/die Baiser darin abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Törtchen mit der Sahne bestreichen (vorsichtig, sonst bricht das Baiser ein) und mit Obst dekorieren!

**Achtung:** gelegentlich gibt es zwischen Baiser und Sahne noch eine Crememasse, auf die ich diesmal verzichtet habe. Aber ganz grundsätzlich geht das so:

- 4 Eigelbe (Größe M)
- 1/4 Tasse Zucker (50 g)
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 EL Maismehl (oder Speisestärke)
- 3/4 Tasse Milch (150 ml)
- 1/2 Tasse Sahne (100 g)

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanillemark und Maismehl glatt und cremig rühren. In einen Topf geben, dann langsam Milch und Sahne einrühren. Bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis die Mischung dicklich wird. Nun aufkochen, die Hitze sofort wieder reduzieren und die Creme etwa 2 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann auf die Baisermasse streichen, dann erst die Sahne und das Obst.

Dieses Mal hatte ich Erdbeeren genommen, der Fantasie sind hier aber keine Grenzen gesetzt!