

Anja Schloßmacher

Freitag, 25. Juni 2021

Schwarzwälder Kirsch-Pavlova

Rezept für ca. 4 Portionen

Dauer: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Süßes

Zubereitung:

Für die Pavlovas:

4	Eiweiß
1 Prise	Salz
200 g	sehr feiner Back-Zucker
1 TL	Speisestärke
2 TL	heller Essig (z.B. Apfelessig oder Weißweinessig) oder Zitronensaft

Für die Joghurt-Sahne-Creme:

200 g	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif
1/2 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Kirschsaff oder Kirschwasser
200 g	griechischer Joghurt

Für die Früchte:

400 g	frische Kirschen, entsteint
10 ml	Kirschwasser, nach Belieben
2 EL	Schokoflocken

zusätzlich:

1 Bogen	Backpapier
---------	------------



Zubereitung:

1. Auf einem Backpapier 4 Kreise (ca. 6 cm Durchmesser) aufzeichnen und das Backpapier dann umgedreht auf das Backblech legen (also Zeichnung nach unten, die man jedoch durchsehen sollte).
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Für die Baisers die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine saubere, fettfreie Schüssel geben. Auf höchster Stufe mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät aufschlagen. Dann ganz langsam den Zucker esslöffelweise zugeben, dabei ständig weiterschlagen. So lange schlagen bis die Eiweißmasse fest ist.
4. Zur aufgeschlagenen Eiweißmasse den Essig geben und nochmals aufschlagen. Die Speisestärke über die Masse sieben und auf mittlerer Stufe ca. 30 Sekunden unterrühren.
5. Die aufgeschlagene Eiweißmasse mit einem Esslöffel auf dem Backpapier in den eingezeichneten Kreisen gleichmäßig verteilen. Nach Belieben mit einer Streichpalette ein

Muster an den Seiten ziehen, indem die Palette an den Seiten von unten nach oben gezogen wird. Mittig eine Mulde bilden.

6. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und sofort die Temperatur auf ca. 120 Grad Ober- und Unterhitze herunterschalten und die Pavlovas ca. 65 Minuten trocknen lassen. Dabei immer mal wieder die Ofentür kurz öffnen. Die Pavlovas sind fertig, wenn sie sich leicht vom Backpapier lösen.

7. Im Anschluss den Ofen ausschalten und die Pavlovas im Ofen auskühlen lassen.

8. Für die Creme die Sahne in einer Schüssel anschlagen und langsam das Sahnesteif einrieseln lassen. Weiter schlagen bis die Sahne richtig schön fest ist.

9. Dann den Vanillezucker sowie den Kirschsafte unterschlagen. Zuletzt den Joghurt unterheben.

10. Die ausgekühlten Pavlovas vorsichtig auf Dessertteller setzen.

11. Die Joghurt-Sahne-Creme mit dem Esslöffel auf die Pavlovas türmen oder alternativ in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und aufspritzen.

12. Die Kirschen auf der Creme verteilen, nach Belieben etwas Kirschwasser darüber träufeln. Mit den Schokoflocken bestreuen und genießen.

Tipp: Anstatt der Kirschen kann das Dessert auch mit frischen Beeren serviert werden.

Pro Portion: 540 kcal / 2270 kJ

72 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 23 g Fett