

Pavlova

Von Franziska Senn

Zutaten

- 5 Eiweiss
- 200 g Zucker
- 1 TL Grand-Marnier
- 1 TL Essig
- 1 Prise Salz
- Frische Beeren
- 250 ml Schlagrahm

Zubereitung

1. Das Eiweiss mit dem Salz zusammen sehr steif schlagen. Den Zucker begeben und rühren, bis die Masse glänzt.
2. Grand-Marnier und Essig begeben und die Masse weiter schlagen.
3. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und vor dem Reinschieben der Masse auf 150 °C herunterschalten.
4. Nach 15-20 Minuten auf 120 °C herunterschalten. Ofentüre mit einem Holzspiesschen oder Bleistift einen Spalt weit offen lassen.
5. Nach 1 ½ bis maximal 1 ¾ Stunden herausnehmen.
6. Den geschlagenen Rahm auf der Baisermasse verteilen. Die Beeren darauf verteilen.

Tipps & Tricks

-