

Beeren-Pavlova mit Pistazien



Zeitaufwand: > 60 Minuten

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

MERINGUE

300g Eiweiss, von ca. 8 Eiern

300g Kristallzucker

1 TL Weissweinessig

1 EL Maisstärke

20g Pistazien, fein gehackt

50g Pistazien, grob gehackt,
zum Servieren

HIMBEERCREME

125g Himbeeren

2 EL Puderzucker

500ml Vollrahm

250ml Crème fraîche

1 Vanilleschote, ausgekratzt

ZUM GARNIEREN

ein paar Erdbeeren oder andere Beeren/
Früchte nach Belieben

Backofen auf 150 °C vorheizen.

BACKBLECH AUSLEGEN

Auf 3 Blatt Backpapier mit einem Bleistift je einen Kreis von 18–20 cm Durchmesser zeichnen. Diese mit der Zeichnung nach unten auf ein leicht gefettetes Backblech legen.

MERINGUE ZUBEREITEN

Eiweiss mit einer Prise Salz in einem Mixer oder einer Küchenmaschine ca. 4–5 Minuten verrühren, bis sich weiche Spitzen bilden. Dann bei laufendem Motor nach und nach den Zucker hinzufügen und solange verrühren, bis die Masse fest und glänzend ist, ca. 2–3 Minuten. Test: Wenn die Schüssel auf den Kopf gestellt wird, sollte die Masse fest darin bleiben. Den Essig einrühren, dann vorsichtig die Maisstärke und Pistazien unterheben. Die Meringue-Masse gleichmässig auf die 3 vorgezeichneten Kreise auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glatt streichen.

MERINGUE BACKEN

Backofentemperatur auf 120 °C zurückstellen und die Meringue knusprig, aber nicht braun ca. 1 ¼–1 ½ Stunden backen. Den Backofen nicht öffnen, damit keine Risse in der Meringue entstehen. Dann Backofen ausschalten, dabei das Backofenlicht für eine notwendige kleine Restwärme brennen lassen. Das Backblech mit den Meringue-Rondellen bei geschlossener Backofentüre auskühlen lassen, mindestens 6 Stunden oder über Nacht. In einem luftdichten Behälter können die Meringues gut einen Tag aufbewahrt werden.

HIMBEERCREME ZUBEREITEN

Die Himbeeren mit dem Puderzucker in einer Schüssel zerdrücken. Rahm, Crème fraîche und Vanillesamen in einer Schüssel etwas fest schlagen und die Himbeermischung vorsichtig unterheben.

FERTIGSTELLEN

Eine Meringue-Rondelle auf einen Servierteller legen, mit einem Drittel der Himbeercreme bestreichen und mit einer weiteren Meringue belegen. Wiederholen, bis alle Meringue-Rondellen aufgebraucht sind, und mit einer Schicht Himbeercreme abschliessen.

SERVIEREN

Die Pavlova mit Beeren, Blüten und Pistazien bestreuen und sofort servieren.