

Pavlova mit Erdbeeren

**Dieses luftig leichte Dessert passt immer!
Mit Erdbeeren ein super Osterdessert und man kann erst noch
die Eiweisse aus der Eierlikör-Produktion aufbrauchen.**

Zutaten

5 frische Eiweisse
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 TL Apfel- oder Weissweinessig
300 g Beeren
1 Beutel Vanillezucker
1½ dl Rahm
1 Beutel Rahmhalter
1 Becher Griechisches Joghurt nature

1 Körbli Erdbeeren
Evtl. etwas Zitronensaft und Puderzucker

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 2 Stunden backen

1 Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Restlichen Zucker und Essig begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee feinporig, glänzend und sehr steif ist. Eischnee auf einem mit Backpapier belegten Blech (rund, ca. 20 cm Ø) verteilen, mit einer Gabel Spitzen formen.

2 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 150°C vorgeheizten Ofens backen. Hitze auf 120°C reduzieren, Pavlova ca. 1 Stunde 40 Minuten trocknen lassen. Anschliessend im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen. Pavlova herausnehmen, auf eine Tortenplatte schieben.

3 Erdbeeren waschen, trocknen lassen und in Viertel schneiden. Je nach Geschmack mit etwas Zitronensaft aromatisieren und mit Puderzucker süssen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und mit dem Griechischen Joghurt mischen, auf die Pavlova geben. Beeren auf der Pavlova verteilen, sofort servieren.

Tipp

Je nach Saison andere Beeren oder Früchte verwenden.