



NEFF

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

PAVLOVA-TORTE MIT BLAUBEER-CREME



Ergibt 1 Torte

FÜR DIE PAVLOVA:

Eiweiß von 5 Eiern, Größe L
(Raumtemperatur)
275 g feiner Backzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Weißweinessig
1 geh. EL Speisestärke

FÜR DEN BELAG:

300 ml (Schlag-) Obers
200 g Speisetopfen (Magerstufe)
3 EL Brombeermarmelade
ca. 200 g Brombeeren
ca. 150 g Blaubeeren

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 130 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier sauber trennen. Das Eiweiß in einer Rührschüssel auf hoher Stufe so lange aufschlagen, bis sich erste Spitzen bilden. Den Zucker Esslöffel für Esslöffel dazugeben, das Rührgerät dabei auf mittlerer Stufe laufen lassen. Das Rührgerät wieder auf die höchste Stufe stellen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und sich glänzende, feste Spitzen bilden. Speisestärke, Weißweinessig und Vanilleextrakt dazugeben und kurz untermengen.

Die Baisermasse mit einem Esslöffel in 3 gleich großen Kreisen auf das Backpapier streichen. Wer mag, kann die Ränder der Pavlovas mithilfe eines Messers oder einer Palette in Form streichen. Auf der untersten Schiene in den Ofen schieben, die Temperatur sofort auf 100 °C CircoTherm® Heißluft reduzieren. Etwa 90 Minuten lang backen. Ofen ausschalten und bei geschlossener Ofentüre vollständig auskühlen lassen. Wenn es beim Auskühlen schneller gehen soll, einen Kochlöffel zwischen Ofen und Ofentüre klemmen.