

# Brombeer-Pavlova

Eindrucksvolle Torte mit Brombeeren für besondere Anlässe wie die Hochzeit oder einen runden Geburtstag

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

200 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 TL heller Essig z. B. Apfel- oder

Weißweinessig

### Belag:

500 g Brombeeren

500 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Auf das Backpapier einen Kreis (Ø etwa 20 cm) zeichnen und umgedreht auf das Backblech legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen, bis er sich gelöst hat (4-5 Min.). Gustin und Essig unterrühren. Die Eiweißmasse als Kreis auf das Backpapier streichen. Backblech in den Backofen schieben und die **Backtemperatur reduzieren**.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 100 Min.**

Den Backofen ausschalten und den Boden im Backofen erkalten lassen.



**3 Belag:**

Brombeeren verlesen und putzen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und auf dem Boden verstreichen. Die Brombeeren darauf verteilen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Boden nach Belieben mit anderen gemischten Beerenfrüchten belegen.
- Der Boden kann schon am Vortag zubereitet werden, dann einfach in einer gut schließenden Dose/Kunststoffbox aufbewahren.

