


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
4 Be. Dr. Oetker Crème double
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 Essigiterrühren. 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 Minuten



Den Backofen ausschalten und den Boden im Backofen erkalten lassen.

3 Belag:

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können für den Belag auch 500 g Schlagsahne verwenden.
- Sie können den Boden mit anderen gemischten Beerenfrüchten belegen.
- Den Boden können Sie schon am Vortag zubereiten, dann einfach in einer gut schließenden Dose/Kunststoffbox aufbewahren.

