

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Österliche Pavlova

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Eiklar
- 200 g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 TL Stärke
- 1 TL Essig
- 500 g Schlagobers
- Eierlikör und Beeren nach Belieben

Zubereitung

Eiklar aufschlagen und den Staubzucker nach und nach einschlagen. Ist der Schnee schön cremig steif, wird das Vanillemark hinzugefügt, die Stärke eingerührt und der Essig eingemengt.

Auf einem Backblech mithilfe eines Dressiersackes eine ovale Eiform dressieren und dabei darauf achten, dass man einen sauberen Rand formt. Im Rohr bei 130 °C mind. 1 Stunde backen. Das Ganze auskühlen lassen, Obers aufschlagen und mit der Hand vorsichtig den Eierlikör einrühren. Auf die Pavlova verteilen, die durch den Rand eine Vertiefung vorweist. Mit Beeren und Zucker ausdekorieren und mit etwas Staubzucker auf der Oberseite vollenden.