

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Pavlova-Kranz mit Schlagobers, Feigen und Pistazien

#### Zutaten

(6 Personen)

- 200 g Eiweiß (ca. 5)
- 250 g Staubzucker
- 2 TL Maismehl
- 1 TL Essig
- 250 ml Schlagobers
- 4 Feigen
- 120 g Himbeeren
- 3 EL Pistazien, gehackt
- 30 g Puderzucker zum Abstauben
- 8 Stück Mandel-Krokant-Pralinen
- 2 EL Kokosflocken

#### Zubereitung

Heizen Sie den Ofen auf 100 ° C vor (80 ° C mit Gebläse). Eiweiß steif schlagen, Zucker löffelweise hinzugeben und ca. 10 Minuten dick und glänzend rühren. Maismehl und den Essig einrühren.

Masse in 8 gleichgroßen Teilen kranzförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech platzieren und im warmen Ofen 1, 5 Stunden trocknen.

Schlagobers schlagen, fertige Pavlova damit bestreichen und mit Früchten und Zutaten bestreuen.

Quelle: ORF extra