

Foto: Julian Kutos



Pavlova

Koch: Julian Kutos

Zutaten:

BAISER

- 4 Eiweiß
- 200 g Staubzucker
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Maisstärke
- 2 TL Heller Essig

BEERENKOMPOTT

- 800 g gemischte Beeren
- 50 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 EL Cassis

ZUM SERVIEREN

- 250 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

BAISER

Backofen auf 150°C Heißluft vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Mit einem Teller einen runden Kreis aufs Backpapier aufzeichnen. Backpapier umdrehen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Eiweiß salzen, mit dem Mixer schlagen. Wenn das Eiweiß die Konsistenz von Rasierschaum hat, den Zucker langsam einrieseln lassen sehr steif schlagen. Zum Schluss Essig und Maisstärke einrühren.

Die Masse auf dem Backblech rund aufstreichen. Eine Mulde formen, einen hohen Rand bilden.

Hitze auf 100°C reduzieren, die Pavlova 90 min backen.

Nach 1 h Backofen ausschalten und Pavlova auskühlen lassen.

BEERENKOMPOTT

1/3 der Beeren zum Dekorieren aufheben. Restliche Beeren verkochen.

Eher feste Beeren (Brombeeren und Ribiseln) in einem Topf mit Zucker zum Kochen bringen. Vanillezucker dazugeben.

Wenig umrühren, damit die Beeren nicht verkocht werden. Kompott abschalten, restliche Beeren einrühren. Cassis dazugeben, und kaltstellen.

SERVIEREN

Schlagobers mit Vanille aufschlagen. Die Mulde mit Obers füllen, mit dem abgetropften Beerenkompott belegen, und den restlichen Beeren dekorieren. Sofort servieren und essen.