

PAVLOVA MIT ROTEN FRÜCHTEN

FÜR 6-8 PERSONEN

FÜR DAS BAISER

Eiweiß	3
Zucker	75g
Puderzucker	75g

FÜR DIE SAHNE

Schlagsahne	125g
Mascarpone	125g
Puderzucker	50g
Tahiti-Vanilleschote von NOROHY	1 Schote

FÜR DIE GARNITUR

Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren usw.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Den Ofen auf 100°C **vorheizen**.

Das Baiser **zubereiten**. Das Eiweiß zu Schnee **aufschlagen**, dabei nach und nach den Zucker **einrieseln lassen**. Den Puderzucker mithilfe eines Teigschabers vorsichtig **unterheben**.

Die Baisermasse auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech **geben** und daraus eine runde Scheibe (Ø etwa 20 cm) **formen**.

In den Ofen schieben und etwa eine Stunde lang **backen**: Die äußere Schale des Baiserbodens sollte hart sein.

Creme **zubereiten**: Die sehr kalte Schlagsahne mit dem Mascarpone, dem Puderzucker und dem Vanillemark in einer Schüssel **steif schlagen**.

Kurz vor dem **Servieren** die Creme auf dem Baiser **verteilen** und mit den Beeren **belegen**.

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **cru**.

