



## HIMBEER-PAVLOVAS MIT TONKABOHNENSAHNE

### Zutaten:

Zutaten für 6 Stück

Für die Baisermasse:

3 Eier Größe L (Raumtemperatur)  
1 Prise Salz  
170 g feinsten Backzucker  
5 g Speisestärke  
1 TL Weißweinessig  
1/2 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung:

200 g Schlagsahne  
1 Tonkabohne  
1/2 Päckchen Vanillezucker

Zum Garnieren:

250 g Himbeeren  
12 Thymianzweige  
Puderzucker

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Bleistift 6 Kreise von ca. 10 cm Durchmesser auf

das Backpapier zeichnen.

In einem kleinen Topf die Sahne mit der Tonkabohne langsam erhitzen. Nicht kochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Komplett erkalten lassen. Bis zum Aufschlagen im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Eier trennen. In einer großen, sauberen Rührschüssel das Eiweiß und eine Prise Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe anschlagen, bis sich erste Spitzen bilden. Den Zucker esslöffelweise unterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Dies dauert ca. 5-10 Minuten. Anschließend Speisestärke darüber sieben, Weißweinessig und Vanilleextrakt vorsichtig unterziehen.

Den Backofen auf 100 Grad (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Die Baisermasse auf die vorgezeichneten Kreise streichen (das geht am besten mit einem großen Löffel oder einem Eiskugelportionierer) und mit einem Esslöffel in die Mitte eine Mulde ziehen. Das Backblech in den Ofen schieben und ca. 75-90 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Baiser im geschlossenen Ofen komplett auskühlen lassen.

Die Himbeeren waschen und ganz vorsichtig trocken tupfen, 18-20 Himbeeren zur Seite legen. Den Rest pürieren, durch ein Passiersieb streichen und das Fruchtpüree in einer Schale auffangen.

Die Sahne mit Vanillezucker aufschlagen. Vor dem Servieren die Sahne in die ausgekühlten Pavlovas füllen. Mit den Himbeeren und Thymianzweigen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeersoße dazu servieren.

Wer mag kann aus diesem Rezept auch eine große Pavlova zaubern, dazu einen Kreis von ca. 18-20 cm auf ein Backpapier zeichnen, die Baisermasse auftürmen. Die zusätzliche Backzeit von 30-40 Minuten beachten.