



## SMASHED PAVLOVA MIT ERDBEERSOÙE

### Zutaten:

Für ca. 6-9 Portionen:

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:

300 g Schlagsahne

1/2 Vanilleschote

Für die Erdbeer-SoÙe:

13 g gefriergetrocknete Erdbeeren

1 EL Puderzucker

Zum Garnieren:

1 Handvoll gefriergetrocknete Erdbeeren

2 EL Mandelblättchen

2 Stängel Minze

Zubereitung:

In einem kleinen Topf die Sahne mit der Vanilleschote langsam erhitzen. Nicht kochen. Vom Herd

nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Kompletterkälten lassen. Vanilleschote entnehmen. 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 eines Rührgerätes 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 5-10 Minuten. Anschließend Speisestärke darüber sieben, Weißweinessig und Vanilleextrakt vorsichtig unterziehen.

Den Backofen auf 100 Grad (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Die Baisermasse esslöffelweise auf einem mit Backpapier belegtem Backblech streichen. Im Ofen ca. 1,5-2 Stunden backen, bis sich die Pavlovas beim Klopfen an der Unterseite hohl anhören. Im geschlossenen Ofen komplett auskühlen lassen.

Die Mandelblätter in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen.

Für die Soße die gefriergetrockneten Erdbeeren durch ein Sieb streichen. Das aufgefangene Erdbeer-Pulver mit Puderzucker vermischen und mit 8-9 EL Wasser (nach gewünschter Konsistenz) verrühren.

Vor dem Servieren die Pavlovas auf einer Servierplatte oder Brett anrichten, die Sahne auf die ausgekühlten Pavlovas streichen. Mit gefriergetrockneten Erdbeeren, Mandelblättchen und Minze garnieren. Dazu die Erdbeersoße servieren.