REZEPT FÜR OSTER-PAVLOVA MIT LEMON CURD-SAHNE

OSTER-PAVLOVA MIT LEMON CURD-SAHNE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 8 Stücke | 120 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 EL Speisestärke
- 2 TL Zitronensaft
- 4 Passionsfrüchte (Maracujas)
- 4 EL SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 Glas Lemon Curd (ca. 300 ml, siehe Tipp)
- 250 g Schlagsahne
- 8 Aprikosenhälften (Dose, abgetropft)

820

ZUBEREITUNG

417 Kcal	5 Gramm	58 Gramm	18 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 125 °C Ober-/Unterhitze (100 °C Umluft) vorheizen. Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach zufügen und weiterschlagen, bis der Baiser sehr fest und glänzend wird. Stärke und 1 TL Zitronensaft kurz unterrühren. Masse als Kreis (ca. 26 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, dabei den Rand unregelmäßig hochziehen, so dass in der Mitte eine Vertiefung entsteht.

2. Pavlova im heißen Ofen ca. 90 Minuten hell und knusprig backen. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

3. Inzwischen Passionsfrüchte halbieren und Mark mit Kernen herauslöffeln. Mit 1 TL Zitronensaft, 100 ml Wasser und Gelierzucker aufkochen und 3-4 Minuten köcheln und eindicken lassen. Auskühlen lassen.

4. Lemon Curd mit 50 g Sahne verrühren. Übrige Sahne steif schlagen, Lemon Curd unterziehen. Pavlova vom Backpapier lösen und auf eine Platte setzen. Mit der Sahne bestreichen und mit Aprikosenhälften belegen. Mit der Passionsfruchtsoße beträufeln und sofort servieren.

Tipp:

Unser Rezept für Lemon Curd findet ihr hier.