Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Sommerspecial / Süßes / Glutenfrei /

Pavlova mit Erdbeeren

Sommer – die wohl schönste Jahreszeit! Und nicht nur, weil es schön warm ist, sich das ganze Leben nach draußen verlagert und gefühlt jeder mit reichlich Sonnenschein bessere Laune zu haben scheint. Nein, auch wegen der Erdbeeren! Flynn und ich sind so selten so einig, wie bei dem Thema Erdbeeren. Wir beide mampfen diese kleinen roten Beeren in einer Mordsgeschwindigkeit weg, dass andere nur so staunen können. Genau deshalb darf ein Erdbeer-Rezept auch in diesem Sommer nicht fehlen. Diese fluffig-leichte Baiser-Wolke passt perfekt zu Sahne, Erdbeeren und Haselnüssen. Zu dritt haben wir dieses ganze Ding in einem Rutsch vertilgt und lagen anschließend glücklich und zufrieden, mit gut gefüllter Plauze, in der Sonne. In diesem Sinne – auf einen schönen Sommer mit einer Erdbeer-Ernte die nie enden möge!

Zutaten für 1 Baiser-Torte

- 4 - Eiweiß
- 1 Prise - Salz
- 100 gr - Zucker
- 1 TL - Weißweinessig
- 2 TL - Speisestärke

Zutaten für das Topping

- 400 ml - Schlagsahne
- 500 gr - Erdbeeren
- 2 EL - Haselnüsse

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Eiweiß mit der Prise Salz, mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine aufschlagen. Anschließend den Zucker langsam dazugeben, dabei immer weiter schlagen. Den Essig dazugeben und weiterschlagen, bis das Eiweiß schnittfest ist.
3. Nun den Puderzucker zusammen mit der Speisestärke zu dem steifen Eiweiß sieben und vorsichtig unterheben.
4. Auf einem Backpapier einen Kreis mit 26 cm Durchmesser aufzeichnen und das Eiweiß darauf verteilen.
5. Das Eiweiß im vorheizten Backofen für ca. 90 Minuten trocknen lassen. Anschließend das Baiser bei offener Ofentür auskühlen lassen.
6. Nun die Sahne steif schlagen und auf dem ausgekühlten Baiser verteilen. Mit Erdbeeren und Haselnüssen garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia