



## Pavlova mit Erdbeeren- Sorbet

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>2</b>	Eiweiss	Eiweiss mit Salz steifschlagen. Zucker einrieseln, weiter schlagen.
<b>1 Prise</b>	Salz	
<b>40 gr.</b>	Zucker	
<b>40 gr.</b>	Puderzucker	Puderzucker einrieseln, weiterschlagen, bis Eisschnee schön glänzt.
	Einige Tropfen milder Essig Einige Tropfen Orangenlikör	Essig und Orangenlikör beifügen.
		Rechteckiges Blech mit Backpapier belegen und darauf mit Bleistift 4 Kreise von 8-10 cm Durchmesser markieren.
		Die Masse mit dem Spritzsack spiralförmig auf die markierten Kreise spritzen; sofort backen (siehe unten) und vollständig trocknen lassen.
<b>1,5 dl</b>	Rahm	Rahm mit Zucker steifschlagen.
<b>1 TL</b>	Zucker	
<b>4 Kugeln</b>	Erdbeeren- Sorbet	Meringues- Böden auf Teller verteilen, Sorbetkugeln auf Meringues- Böden setzen.
	Einige Erdbeeren für die Garnitur	Teller mit Rahm und Erdbeeren garnieren.
<b>Backofen:</b>	Vorheizen mit Unter-/ Oberhitze bei 100°C; 1. Rille von unten, ca. 60 Minuten backen.  Anschliessend im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Türe (Holzkelle in die Türöffnung) trocknen lassen.	