



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)

2	Eiweiss	Eiweiss mit Salz steifschlagen. Zucker einrieseln, weiter schlagen.
1 Prise	Salz	
40 gr.	Zucker	
40 gr.	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.
1,5 dl	Rahm	Rahm mit Zucker steifschlagen.
1 TL	Zucker	
4 Kugeln	Erdbeeren- Sorbet	Meringues- Böden auf Teller verteilen, Sorbektugeln auf Meringues- Böden setzen.
	Einige Erdbeeren für die Garnitur	Teller mit Rahm und Erdbeeren garnieren.

Backofen: Vorheizen mit Unter-/ Oberhitze bei 100°C; 1. Rille von unten, ca. 60 Minuten backen.

Anschliessend im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Tür (Holzkelle in die Türöffnung) trocknen lassen.