

Pavlova

Vor Beginn der Zubereitung das benötigte Blech vorbereiten und den Ofen auf 200° vorheizen

5	Eiweiss (175g)	
1	Prise Salz	zusammen steif schlagen
200g	Zucker	die Hälfte davon löffelweise begeben und so lange weiterschlagen bis die Masse glänzt
1Tl.	Orangenessenz oder 1Esl. Grandmarnier	
1Esl.	heller Essig	beides mit dem restlichen Zucker begeben und die Masse so lange weiterschlagen bis sie feinporig, glänzend und sehr steif ist.

Formen:

Ein grosses Backblech mit Blechreinpapier belegen.

Einen Kreis von 20cm Durchmesser auf das Papier zeichnen, die Masse darauf verteilen, ringsum glattstreichen.

Diese Torte wird ohne Form gebacken und erhält dabei einen Durchmesser von ca. 24cm.

Backen:

Den Ofen auf 200° vorheizen, dann die Hitze auf 150° reduzieren und die Torte auf der untersten Rille einschieben. Nach 15-20 Min. - die Torte muss aussen leicht braun sein - die Hitze auf 120° reduzieren. Die Ofentür mit einem Holzspiesschen leicht offen halten. 1 1/2 - 1 3/4 Stunden weiterbacken.

Die Pavlova muss nun aussen knusprig und innen noch feucht sein. Die Torte herausnehmen, auskühlen lassen, das Blechreinpapier sorgfältig entfernen.

Servieren:

Die Pavlova wird nicht in Stücke geschnitten sondern mit 2 Esslöffeln abgestochen. Dazu Rahm und ev. Früchte servieren.