Erdbeer-Pavlova mit Pistaziensahne

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Lust auf eine sommerlich-frische Torte, mit der Sie auch optisch auf der Kaffeetafel für Furore sorgen können? Dann ist dieses Rezept einen (süßen) Versuch wert. Die Baisermasse ist außen knusprig und innen zart-cremig, die Sahne wird mit Pistaziensirup und Pistazienkernen gepimpt (sehr lecker) und dazu gibt es frische Erdbeeren. Wer kann da schon „Nein" sagen? Wer keinen Pistaziensirup bekommt, kann das Rezept auch mit Minzsirup zubreiten. Dann aber nur 1 TL von dem Sirup verwenden, sonst wird es zu minzig.

■ Zutaten **Portionen: 12 Stücke**

4	Eiweiße (ganz frisch)
1 TL	Weißweinessig und 1/4 TL Salz
2 TL	Speisestärke
100 g	Puderzucker
200 g	Schlagsahne
100 g	+ 2 EL Zucker
100 g	Pistazien + 1-2 EL Pistaziensirup
500 g	Erdbeeren & ein paar Blättchen Minze



Zubereitung: So wird's gemacht

■ **Backofen** auf 120 Grad vorheizen (Umluft 100 Grad).

■ **Eiweiß von vier Eiern** (sollten Raumtemperatur haben) und ca. 1/4 TL Salz mit den Quirlen des Handrührers sehr steif schlagen, dann die 100 Gramm Zucker ganz langsam einrieseln lassen.

■ **1 TL Weißweinessig** dazugeben und weiterschlagen, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat.

■ **Puderzucker** und **Stärke** über den **Eischnee** sieben und sanft unterheben.

■ Ein **Backblech mit Backpapier** auslegen und mit einer Springform einen Kreis (Durchmesser ca. 26 cm) daraufzeichnen. Backpapier umdrehen und den **Eischnee** im markierten Kreis verstreichen.

■ Im vorgeheizten Ofen bei **leicht geöffneter Backofentür** (Holzlöffel zwischen Tür und Ofen einklemmen) auf unterer Schiene **eineinhalb Stunden** trocknen lassen. Aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter abkühlen.

■ Die **Sahne** steif schlagen, dabei die **2 TL Zucker** einrieseln lassen. Drei Viertel der **Pistazienkerne** im Mixer fein mahlen und mit einem Schneebesen unter die Sahne heben. Die Sahne mit dem **Pistazien-Sirup** verfeinern.

■ **Pistazien-Sahne** locker auf dem Baiserboden verstreichen. **Erdbeeren** waschen, abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Früchte auf der Sahne verteilen. Restliche **Pistazienkerne** drüberstreuen, Pavlova mit Minze garnieren und sofort servieren.

Das Küchen-Lexikon

Wie das Tutu einer Tänzerin

Pavlova – warum heißt das eigentlich so? Die mit Sahne und Früchten gefüllte Torte auf einer Baisermasse ist sowohl in Australien als auch in Neuseeland ein Nationalgericht. Beide Länder streiten darum, wer sie erfunden hat.

Benannt ist die Torte auf jeden Fall nach der russischen Ballerina Anna Pavlova, die Ende der 1920er Jahre in beiden Ländern umjubelte Gastauftritte hatte. Das Baiser sollte an ihr weißes Tutu erinnern. Das Besondere der Baisermasse ist, dass nur die äußere Hülle hart wird, während das Innere weich bleibt (das wird durch die Zugabe von etwas Essig oder Zitronensaft erreicht). Nach dem Backen wird die Baisertorte mit Schlagsahne, manchmal auch Fruchtsoße oder Marmelade und Früchten (z.B. Waldfrüchte, Foto) dekoriert. Traditionell werden übrigens exotische Passionsfrüchte verwendet.

Fotos: iStockphoto