



PAVLOVA MIT ZITRUSFRÜCHTEN

Portion: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 35 Minuten | Backzeit: 2 Stunden



ZUTATEN:

Für die Pavlova:

- 200 g Eiweiß
- 350 g feiner Backzucker
- 1/2 TL Vanillearoma
- 2 TL Maisstärke
- 2 TL Zitronensaft
- Für Füllung und Deko:

Für die Füllung & Deko:

- 350 g Schlagsahne
- 100 g Lemon Curd
- 1 Blutorange
- 1 Orange
- 1 Grapefruit
- frische Minze

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Auf die Unterseite eines Backpapiers einen Kreis mit 18cm Durchmesser aufzeichnen, danach mit dem Kreis nach unten auf ein Backblech legen.
2. Zuerst Eiweiß und Zucker in die EasyWarm Schüssel der Titanium Chef Patissier XL geben, den Schneebesen einspannen und den Deckel einsetzen. Das Programm "Schweizer Meringue" auswählen und starten.
3. Nach 10 Minuten Vanillearoma, Maisstärke und Zitronensaft dazu geben und kurz auf mittlerer Stufe verrühren.
4. Die Meringue Masse mit einem Silikonschaber auf dem Backpapier innerhalb des vorgezeichneten Kreises auftürmen und von außen glatt streichen. Dann mit dem Silikonschaber rund um die Pavlova Linien von unten nach oben ziehen. Auf der Oberseite der Pavlova mit einem Löffel eine Vertiefung formen.
5. Den Ofen auf 100 Grad herschalten und die Pavlova für 1 Stunde im Ofen trocknen lassen. Nach einer Stunde die Temperatur auf 80 Grad herschalten und die Pavlova nochmals 1 Stunde im Ofen weiter trocknen lassen. Dabei jedoch NIEMALS DIE OFENTÜR ÖFFNEN.
6. Nach dem Backen den Ofen ausschalten, einen Holzkochlöffel in die Ofentür klemmen und die Pavlova vollständig im Ofen abkühlen lassen.
7. Für die Füllung Sahne steif schlagen und in der Vertiefung der Pavlova verteilen. Lemon Curd darauf verteilen und leicht marmorieren. Blutorange, Grapefruit & Orange filetieren und auf der Zitronensahne verteilen. Mit frischer Minze garnieren.