

## Pavlova

4-6 Personen

8-10 Personen

4 Eiweiss sehr frisch

6

1 Tasse weisser feiner Zucker

1,5 Tassen

1 Teelöffel Weisser Essig (Apfel)

1,5 Teelöffel

1 Esslöffel gestrichen Maizena

1,5 Esslöffel

½ Teelöffel Vanille Essenz

1 Teelöffel

300ml Schlagrahm

Frische Erdbeeren oder andere Saisonfrüchte

Ofen auf 130 Grad vorheizen.

Auf einem Backblechpapier einen Kreis zeichnen von ca. 18cm Durchmesser.

Die sehr kalten Eiweiss und eine Prise Salz sehr steif schlagen. Dann ganz langsam den Zucker und Maizena während dem Schlagen einrieseln lassen Bis die Masse anfängt zu glänzen. Essig und Vanille mischen und ganz vorsichtig unter die Masse ziehen. Dann auf dem Backblechpapier zu einem hohen Zylinder trapieren.

1 Stunde und 15 Minuten backen und dann Ofen ausschalten ohne die Türe zu öffnen. Abkühlen lassen und dann mit geschlagenem, leicht gezuckerten Rahm dekorieren und darauf die Früchte verteilen.

Innen drin herrscht eine Stimmung wie frisches Marshmallow... Komischerweise verzückt dieses Dessert auch Leute welche von sich behaupten sie mögen nichts Süßes.