

## Baisertorte Pavlova, mit frischen, jahreszeitlichen Früchten



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das beliebte Baisertorte aus Neuseeland und Australien

### Zutaten

- 4 Eiweiß
- 280 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Apfelessig
- 1 TL Speisestärke
- 200 g geschlagene Sahne, ev. an heißen Tagen mit etwas Sahnesteif

- Für den Belag eignen sich eigentlich alle frischen Früchte der Saison, wie: Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Nektarinen, Kiwi, Brombeeren, Süßkirschen etc.

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Baiserboden:

### **Schritt2**

Das gekühlte Eiweiß in einer gekühlten, fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen.

### **Schritt3**

Erst jetzt den Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und den Apfelessig nach und nach, dazu geben.

### **Schritt4**

Die Masse gleichmäßig, rund oder auch eckig auf Backpapier verstreichen.

### **Schritt5**

Bei 140° C für 30 - 35 min. backen und bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen. Wichtig dabei ist, dass der Baiserboden außen knusprig und innen noch etwas weich ist.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die geschlagene, ungesüßte Sahne (Der Baiser ist süß genug) kuppelartig verstreichen und mit den verschiedenen, marinierten Früchten belegen.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach und schnell, frisch, fruchtig, klassiker, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baisertorte-pavlova-mit-frischen-jahreszeitlichen-fruechten/>