

Pavlova mit Kirschen

Zutaten | 4 Portionen

Für die Pavlova

4	Eiweiß
1 Prise	Salz
220 g	Zucker
1 TL	Speisestärke
1 TL	Weißwein-Essig

Für den Belag

300 g	Schlagsahne
1 Päckchen	Vanillezucker
300 g	frische Süßkirschen
1 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1 Handvoll	Amarettini
	frische Minze für die Dekoration

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 90 Min.

- Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht. Speisestärke und Essig kurz unterrühren.
- Die Masse kreisförmig (ca. 22 cm Durchmesser) auf das Backpapier streichen und dabei in der Mitte eine kleine Mulde formen.
- Etwa 90 Minuten backen. Danach den Ofen ausschalten und die Pavlova bei leicht geöffneter Ofentür vollständig auskühlen lassen.
- Die Schlagsahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Die Kirschen entsteinen. Einen Teil mit Zucker und Zitronensaft kurz aufkochen und leicht einkochen lassen. Die übrigen Kirschen frisch unterheben.
- Kurz vor dem Servieren die Pavlova mit der Sahne füllen, die Kirschmischung darauf verteilen und nach Belieben mit Minze und zerbröselten Amarettini garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
250 kcal	13 g	30 g	3 g	70 mg