

Pavlova

Für 2 Personen

1 Kiwi	1 Passionsfrucht	2 Erdbeeren
1 Ei	50 g feiner Zucker	100 ml Schlagsahne
1 TL Weißweinessig	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß in einer Schüssel so lange schlagen, bis die Masse anfängt, fest zu werden. Anschließend den Zucker nach und nach mit in die Schüssel geben und die Eiweiß-Zucker-Masse steif schlagen. Den Essig nun vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die fertige Pavlovamasse mittig auf dem Backblech verteilen und für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vom Grün befreien und die Passionsfrucht halbieren. Anschließend die Passionsfrucht mit einem Löffel aushöhlen. Kurz vor Ende der Backzeit die Schlagsahne steif schlagen. Die Sahne in die Mitte des Pavlova geben und die Kiwischeiben zusammen mit den Erdbeeren auf der Sahne verteilen. Den Pavlova auf Tellern anrichten und mit den Kernen der Passionsfrucht garnieren.

Michael Eastham am 10. Juni 2010