

Pavlova mit Kiwi-Püree

Für zwei Personen

2 grüne Kiwis	2 Eier	140 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Paket Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Weinbrandessig
250 ml Schlagsahne	3 essbare Kapuzinerblüten	Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit der Butter einfetten. Die Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben und schlagen, bis es fest wird. Unter ständigem Rühren langsam den Zucker für den Eischnee hinzugeben und die Masse steif schlagen. Den Essig, den Vanillezucker und die Speisestärke unterheben und nochmals kurz aufschlagen. Diese Baisermasse abwechselnd in ein und zehn Zentimeter breite Haufen schneiden, die Oberfläche glatt streichen und auf das Backblech legen. Die Temperatur auf 100 Grad runterregeln und die Pavlova 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen und die beiden Kiwis schälen und pürieren. Die Pavlova nach dem Backen bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen. Anschließend die Sahne auf die Baisers geben, das Kiwipüree darauf schichten und mit den Blüten garnieren. Die Pavlova mit Kiwipüree und Blüten auf Tellern anrichten und servieren.

Wencke Dieken am 17. Juli 2014