

Sommer-Pavlova

Für zwei Torten à 16 cm::

4 Eier (Kl. M)	2 Prisen Salz	250 g Zucker
1 TL Himbeeressig	1 TL Speisestärke	1 TL Balsamico, dunkel
2 EL Kakaopulver	500 g Schlagsahne	2 EL Vanillezucker
500 g Sommerbeeren	Puderzucker, Minze	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Baiserböden je zwei Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Je 125 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Unter die eine Hälfte den Himbeeressig sowie die Speisestärke vorsichtig unterheben. Unter die andere Hälfte den Balsamicoessig und das Kakaopulver vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils zwei Kreise von 16 Zentimeter Durchmesser auf jeden Bogen aufmalen. Den hellen Eischnee auf zwei Kreise verteilen, den dunklen Eischnee ebenfalls auf zwei Kreise verteilen. Auf der Oberfläche einige Wellen ziehen. Anschließend den Backofen auf 100 Grad zurück schalten und die Eiweiß- Böden darin etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Die Beeren verlesen, abrausen und abtropfen lassen. Zwei Drittel davon unter die Sahne heben und je zur Hälfte auf die beiden dunklen Böden verteilen. Die restlichen beiden hellen Böden darauf setzen und leicht andrücken. Abschließend mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren sowie der frischen Minze dekorieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012