

Traum paar

Erdbeeren mit Sahne sind das i-Tüpfelchen im Sommer. Die **PAVLOVA**, benannt nach einer Ballerina, legt noch eins drauf: knusprig-weicher Baiser wird elegant gerollt und verschmilzt mit den Früchten. Bravo!

REZEPT BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER FOTOS MARIA SCHIFFER





**DAS PERFEKTE
GERICHT
FÜR EINSTEIGER**

Unsere Köchin gibt Tipps zum nachhaltigen Backen

” Ich habe das klassische Rezept der Pavlova abgewandelt: Hier ist die Baiserschicht nicht so hart, sondern außen schön knusprig, innen weich und weniger süß. Der Clou ist, das Baiser so zu backen, dass man es aufrollen kann. Allein die Optik macht schon Lust auf Sommer, nicht wahr?

Wenn Sie Eiweiß aufschlagen, sollten alle Geräte komplett sauber und fettfrei sein. Zur Sicherheit die Schüssel mit Zi-

trone auswischen und trocknen. Wer die Füllung leichter möchte, ersetzt Sahne und Mascarpone durch Quark und Joghurt.

Für das Rezept benötigen Sie viel Eiweiß, aber was tun mit den Eigelben? Um nachhaltig zu kochen, empfehle ich, sie für Sauce hollandaise zum Spargel oder Spaghetti carbonara, für Lemon curd (Zitronencreme) oder Crème brûlée zu verwenden. Oder für selbst gemachte Pasta ...

“



Pavlova-Rolle mit Erdbeeren und Mascarponecreme

SCHWIERIGKEITSGRAD mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus 20 Minuten Backzeit und 2–3 Stunden Ruhezeit

ZUTATEN für 4 Personen (8–16 Stücke)

BAISER

4 Eiweiß,
180 g Zucker,
1 TL Maisstärke,
1 TL Weißweinessig,
Puderzucker zum Bestäuben

MASCARPONECREME UND ERDBEEREN

5 Blatt Gelatine,
250 ml flüssige Sahne,
250 g Mascarpone,
40 g Puderzucker,
1 EL Zitronensaft plus 1 TL fein
abgeriebene Zitronenschale
von 1 Biozitrone,
400 g frische Erdbeeren
(200 g zum Füllen/
200 g als Topping)
Spritzbeutel

KARAMELLISIERTE KAFFEEBOHNEN

1 TL Puderzucker,
1 TL grob zerstoßene
Espressobohnen

1 Für das Baiser den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

2 Das Eiweiß langsam zu einem cremigen Schnee schlagen. Dabei nach und nach Zucker hinzufügen und zum festen Baiser schlagen.

3 Maisstärke und Essig dazumischen.

4 Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit der Baisermasse zu einem Viereck von 24 x 32 cm ausstreichen. Die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen, bis das Baiser leicht zu bräunen beginnt.

5 Ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit 1 Bogen Backpapier belegen und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

6 Das Blech aus dem Ofen nehmen und etwa 3 Minuten abkühlen lassen. Dann das Baiser auf das gezuckerte Backpapier stürzen, das oben liegende Backpapier vorsichtig abziehen. Jetzt das Baiser von der langen Seite her ganz locker aufrollen. So ist es vorgeformt, das erleichtert das spätere Einrollen mit der Füllung. 10 Minuten auskühlen lassen.

7 Für die Mascarponecreme Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Sahne cremig schlagen und kalt stellen. Mascarpone, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale zu einer dicken Creme verrühren.

8 1 EL Mascarponecreme in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und vom

Herd nehmen. 3 weitere Löffel von der Creme zur warmen Masse geben und glatt rühren.

9 Die Mascarpone-Gelatine-Mischung unter die übrige Mascarponecreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. 4 EL abnehmen für die Dekoration. Alles kalt stellen.

10 Die Baiserrolle wieder entrollen und die Füllung auf dem Baiser verstreichen – auf einer Längsseite einen 3 cm breiten Rand frei lassen.

11 Erdbeeren waschen. Die Hälfte in feine Scheiben schneiden und auf der Mascarponecreme verteilen. Die Rolle vorsichtig zum freien Rand hin aufrollen, dabei Backpapier und Geschirrtuch zu Hilfe nehmen. Die Rolle mit der Nahtseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. 3 Stunden kühl stellen.

12 Für die Kaffeebohnen Puderzucker in einem Pfännchen leicht karamellisieren. Die Bohnen dazugeben und darin wenden. Auf ein Backpapier schütten, auskühlen lassen und zusammengeklebte Stücke leicht hacken.

13 Die Erdbeeren für die Dekoration mit Grün vierteln. Die beiseitegestellte Creme mit einem Spritzbeutel lang aufspritzen, mit Erdbeeren dekorieren. Karamellbohnen darüberstreuen.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. www.oedenturm.de

„Die Pavlova hat nur einen Nachteil: Man muss sie am selben Tag essen. Frisch ist sie perfekt.“