



— VEGAN —
MASTERCLASS

HOME PATISSERIE

Pavlova

Pavlova

Für 4 Stück

Zusätzlich benötigte Utensilien: Winkelpalette

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für die Baiser-Küchlein

- 15 g MyEy Eyweiß Pulver
 - 75 g Wasser
 - 90 g Zucker

Zusätzlich

- 300 g Schlagsahne
- 500 g gemischte frische Beeren
 - Staubzucker

Eyweiß-Pulver mit **Wasser** schaumig rühren und dann portionsweise den **Zucker** untermixen. Weiter mixen, bis ein steifer Schnee entsteht. Das dauert so ca. 5 Minuten.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mithilfe eines Löffels vier Schneehäufchen mit je 10 cm Durchmesser auf das Backpapier setzen. Wer möchte, kann die Kreise auf dem Backpapier auch vorzeichnen und dann das Papier umdrehen. Die Häufchen nicht zu flach machen, da sie eh im Backofen etwas auseinander gehen und wir das Volumen somit beibehalten. Nun diese mit einer Winkelpalette etwas glätten, sodass halbrunde Kügelchen entstehen, wie kleine Schneeberge.

Das Ganze mindestens 4 Stunden bei 90 °C Umluft backen. Antippen und wenn nichts mehr kleben bleibt sind sie ideal. Sollten sie noch kleben, dann mindestens 30 Minuten weiter drin lassen. Danach am besten über Nacht, ansonsten 1–2 Stunden im Backofen abkühlen lassen.

Jetzt die **Schlagsahne** aufschlagen und je nach verwendeter Sahne-Sorte diese noch mit **Staubzucker** süßen. Die Sahne auf die Baiser-Häufchen mit einer Winkelpalette streichen oder mit einem Spritzbeutel spritzen. Mit **frischen Beeren** schmücken und etwas **Staubzucker** darüberstreuen. Die Pavlova nach dem Dekorieren sofort servieren.





Tipp

Die Baiser-Küchlein können auch aufeinandergesetzt werden – mit einer Schicht Sahne und Beeren dazwischen.

Info

Was es mit dem MyEy Eyweiß Pulver auf sich hat, siehst du bei „*Veganer Eischnee*“ siehe S. 15 im Theorie-Kapitel.

