



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Pavlova Festtagskuchen

Ein himmlisch guter Festtagskuchen mit Baiser-Boden, Vanillecreme und frischen Beeren.

Film zur Herstellung: <https://www.tine.no/oppskrifter/kaker/krem-og-sjokoladekaker/pavlovakake-til-17.mai>

FrISChe Beeren garnieren diese köstliche Pavlova, die nicht nur zum Anbeißen aussieht. Eure Gäste dürfen sich über einen lockeren Boden aus Baiser freuen, den ihr mit geschlagener Sahne und den Früchten füllt. Besonders lecker ist die Torte mit einer zusätzlichen Schicht Vanillecreme dazwischen. Ein paar Blätter frISChe Minze sorgen für ein würziges Aroma.

Das Besondere der Baiser-Masse bei Pavlova ist, dass nur die äußere Hülle hart wird, während das Innere weich bleibt, was durch die Zugabe von etwas Essig oder Zitronensaft sowie von Speisestärke bei der Zubereitung der Masse erreicht wird.

70 min

Backzeit

Zutaten



Baiser-Boden

6		Eiweiß (Raumtemperatur)
2	TL	Weißweinessig
360	g	Zucker (s. norw. Umrechnungstabelle auf diesen Seiten)
2	TL	Maizena
1	TL	Vanillezucker
<u>Füllung</u>		
300	ml	Sahne
500	ml	Vanillecreme aus der Packung (Vanille-Tortencreme von Oetker oder Ruf usw., oder die Vanillecreme selber machen. (s.u.) Normaler Vanillepudding bringt nicht den gleichen Geschmack!)
2	EL	Zucker
3	EL	Zitronensaft (kann auch weggelassen werden)



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

selbstgemachte Vanillecreme, falls gewünscht		
500	ml	Milch
100	g	Zucker
3		Eigelb
1		Ei
20	g	Maizena (od. Gustin)
1		Vanillestange
4	Blatt	Gelatine
300	ml	Sahne (s.o.)

Garnierung

300 g frische Erd-, Him- und Blaubeeren (Nationalfarben für den 17. Mai), und zu anderen Festtagen auch gerne Pfirsiche, kleine Weintrauben, Kiwis, Ananas o.ä.

2 EL geraspelte weiße Schokolade (falls gewünscht)

Zubereitung:

1. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf einen Kreis von ca. 26 cm markieren oder wie in Punkt 2 verfahren.

Baiser-Boden

2. Die Eiweiße in einer Schüssel sehr steif schlagen, und dabei nach und nach den Essig dazu geben. Den Zucker, Maizena und Vanillezucker mischen und ebenfalls beim Schlagen nach und nach hinzugeben. Wenn die Masse blank ist, geschmeidig und fest, auf das Backpapier im Durchmesser von 26 cm füllen. (Ich nehme eine Dauerbackfolie, lege einen 26-cm Springformboden **darunter** und fülle die Baisermasse in Größe des Springformbodens auf die Folie. (Den Rand etwas höher lassen) Anschließend wird der Springformboden vor dem Backen vorsichtig unter der Folie weg gezogen).
3. Es sollte ein möglichst glatter, runder Boden werden, ziemlich hoch geschichtet, in der Mitte eine Mulde.
4. Temperatur im Backofen auf 100° senken und das Backblech auf die unterste Schiene schieben. 60-70 Minuten backen, evtl. den Backofen einen Spalt auflassen oder lüften.
5. Der Baiser-Boden ist nun von außen spröde und innen weich. Abkühlen lassen. Das Backpapier vorsichtig entfernen. So könnte der Boden lange aufbewahrt werden,



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

falls man es möchte (am besten offen im Raum), aber auf keinen Fall in Folie wickeln (dann wird er weich)

Servieren (erst kurz bevor serviert werden soll, den Kuchen schichten)

6. Sahne mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Vanillecreme heben, oder Vanillecreme und Sahne extra schichten. Falls gewünscht, mit etwas Zitrone abschmecken.

Tipp: Es ist wichtig, dass die Vanillecreme kalt ist, bevor sie unter die Sahne gehoben wird.

7. Reichlich frische Beeren darauf füllen. Darüber ein wenig gehobelte weiße Schokolade, und mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

Tipp:

Man kann die Creme nach eigenen Wünschen variieren. Man kann auch nur Sahne, abgeschmeckt mit etwas Zitronenschale oder-Saft, nehmen, oder eine Mischung aus z.B. Sahne und fertiger Rum- oder Apfelsinen-Creme usw.

Pavlova-Kuchen schmeckt auch gut, wenn man ihn mit anderen Früchten wie Kiwi, Passionsfrucht, Pfirsichstückchen, Birne oder Ananas serviert.