

Eis-Pavlova mit Himbeersauce

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

5 dl Rahm
1 Teelöffel Vanillepaste
50 g Zucker, fein
4 Meringues, gross, aus dem
Emmental

Himbeersauce

400 g Himbeeren, tiefgekühlt
0.5 Zitrone, Saft
4 Esslöffel Zucker

Info

Pro Portion

3 g Eiweiss
22 g Fett
25 g Kohlenhydrate
313 kKalorien
1310 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 6–8 Personen

1 Den Rahm in eine grosse Schüssel geben und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.

2 Eine Springform von 22–24 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden, und zwar so, dass auch der Rand gedeckt ist.

3 Die Vanillepaste zum Rahm geben. Den Rahm steif schlagen. Dann den Zucker sorgfältig untermischen.

4 Die Meringues mit den Händen grob zerkleinern und unter den Vanillerahm ziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 2 Stunden gefrieren lassen.

5 Einige schöne Beeren auf Küchenpapier setzen und im Kühlschrank auftauen lassen. Die restlichen Beeren antauen lassen.

6 Himbeeren, Zitronensaft und Zucker mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Bis zum Servieren kühl stellen.

7 Die Eistorte in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Himbeersauce übergossen. Mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.

Tipp Auch andere Fruchtsaucen, frische Beeren und Früchtekompott eignen sich als Begleiter. Die Eistorte lässt sich gut im Voraus zubereiten. Sobald sie durchgefroren ist, aus der Form lösen und sehr gut in Alufolie verpacken, damit sie keine Fremdgerüche annimmt. Auf diese Weise ist sie etwa 4 Wochen haltbar.