

# „Pavlova“ Australische Früchtetorte



## Zutaten für 4 Personen:

- 🍪 4 Eiweiß
- 🍪 280g Zucker
- 🍪 1 Packung Vanillezucker
- 🍪 1 TL Essig
- 🍪 1 TL Speisestärke
- 🍪 2 Becher Schlagsahne
- 🍪 Früchte der Saison  
z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren





## Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad vor.
2. Um an das Eiweiß zu kommen, musst du das Eiweiß von dem Eigelb trennen. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen. Danach gibst du sie in eine Schüssel und rührst sie so lange mit einem Rührgerät, bis sie dickflüssig werden. Dann gibst du den Zucker hinzu und rührst weiter, bis der Eischnee steif ist.
3. Nun hebst du den Essig und die Speisestärke vorsichtig unter und rührst nochmal kurz durch.
4. Den Eischnee gibst du auf ein gefettetes Backblech und formst einen 3 Zentimeter hohen Kreis. Danach streichst du die Oberfläche glatt.
5. Schiebe alles in den vorgeheizten Backofen und drehe die Temperatur auf 100 Grad zurück. Dann etwa eine Stunde backen.
6. Anschließend lässt die Masse an der Luft auskühlen. Rühre die Schlagsahne steif und gib sie auf die erkaltete Masse.
7. Garniere die Torte noch mit den Früchten. Noch etwas auskühlen lassen und servieren. Guten Appetit!

