

# Brombeer-Pavlova

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Baiser-Tortenboden:**

4 Stk. Eiweiss (Grösse M)  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
2 TL Weissweinessig (oder Apfelessig)

**Doppelrahm-Mascarpone-Crème:**

1 Be. Crème double (Doppelrahm, 45% Milchfett)  
250 g Mascarpone  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

**Zum Belegen:**

500 g Brombeeren

**1 Vorbereiten:**

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 120 °C**  
**Heißluft 100 °C****2 Eiweissmasse:**

Eiweiss mit Salz aufschlagen, Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Stärke und Essig unterrühren.

**3 Die Masse rund (20 cm Ø) auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen.**

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens schieben und bei offenem Zug backen.

**Ober-/Unterhitze 120 °C**  
**Heißluft 100 °C**  
**Backzeit: etwa 100 Minuten**

**4 Doppelrahm-Mascarpone-Crème:**

Doppelrahm mit Mascarpone, Vanillin-Zucker und Rahmhalter aufschlagen und auf den erkalteten Tortenboden streichen.

**5 Belegen und Servieren:**

Die Brombeeren auf der Torte verteilen und die Pavlova sofort servieren.