

Orangen Rum Pavlova

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Meringue-Masse:**

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues
75 ml Wasser
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 P. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Topping:

1 ¼ dl Rahm (125 ml)
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
1 P. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Dekoration:

½ Orange in Schnitzen
Rosmarin

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

Meringue Mischung mit Wasser, Rumaroma und Finesse Orange zuerst langsam miteinander verrühren und danach etwa 5 Minuten auf hoher Stufe mit einem Schwingbesen Aufsatz in der Küchenmaschine schlagen bis sich Spitzchen bilden. Die Masse auf das vorbereitete Backblech geben und mit einem Spatel zu einer Pavlova mit einem Durchmesser von ca. 20 cm streichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 2 Std. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens**Backzeit: etwa 120 Minuten**

Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Topping:

Kurz vor dem Servieren Rahm mit Rumaroma und Finesse Orange mischen und kräftig aufschlagen. Auf die abgekühlte Pavlova geben.

- ④ **Dekoration:**
Mit Orangenschnitzen und Rosmarin dekorieren.