

# Wunderbar frische Vanille-Passionsfrucht-Pavlova

10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Meringuemasse:

6 Stk. Eiweiss  
1 Prise Salz  
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
400 g Zucker  
2 EL Rohrzucker  
1 TL Essig

### Mascarpone-Vanille-Crème:

250 g Mascarpone  
180 g Frischkäse  
2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
125 ml Schlagrahm leicht geschlagen  
150 g weisse Kuvertüre flüssig

### Zum Dekorieren:

3 - 4 Stk. Passionsfrüchte

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 150 °C**

**Heißluft 130 °C**

## 2 Meringuemasse:

Eiweiss mit Salz aufschlagen, Vanille Paste, Zucker und Rohrzucker nach und nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Essig unterrühren.

Die Masse rund (22 cm Ø) auf das vorbereitete Backblech aufstreichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Die Backtemperatur reduzieren und mit offenem Zug fertig trocknen.

**Ober-/Unterhitze 100 °C**

**Heißluft 80 °C**

**Backzeit: etwa 90 Minuten**

### ③ Mascarpone-Vanille-Crème:

Mascarpone, Frischkäse, Vanille Paste und Schlagrahm mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Kuvertüre kurz unterrühren. Mit Hilfe eines Esslöffels die Pavlova in der Mitte etwas eindrücken und die Crème einfüllen.

### ④ Zum Dekorieren:

Das Passionsfleisch-Fruchtfleisch vor dem Servieren auf die Crème geben.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pavlova-Torte ist ein Frische-Dessert für den baldigen Verzehr und soll nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Das einfache und luftige Rezept ist perfekt für heiße Sommertage.
- Offener Zug: Offenen Zug verwendet man beim Backen wenn Dampf aus dem Backofen schnell entweichen soll. Sollte man einen Schieberegler bei seinem Backofen haben, so diesen öffnen. Andernfalls klemmt man einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backofentüre, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt.