

# Herzig gefüllte Pavlova mit lecker Eierlikör und Beeren

## Zutaten

Zutaten für den Baiser:

50 g gemahlene Mandeln  
2 TI Kakao  
1 TI Weinsteinbackpulver  
1 TI Maisstärke  
50 g gute dunkle Schokolade, sehr klein gehackt.  
1 TI Essig  
8 Bio-Eiweiß  
250 g Zucker



Zutaten d. Füllung mit Erdbeeren und Himbeeren:

500 g gemischte Beeren oder nach belieben nur eine Sorte z.B. Himbeeren oder Erdbeeren

2 Becher Sahne  
2 Sahnesteif  
1 Becher Mascapone  
Saft einer Zitrone  
3 -4 El Zucker  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Den Ofen vorheizen auf 180° Umluft. 3 Backbleche mit Backpapier belegen und mit Hilfe einer Schablone Herzen aufmalen. Die trockenen Zutaten, die Mandeln, Kakao, Backpulver, Speisestärke vermischen und anschließend die kleingehackte Schokolade zufügen. Nun die 8 Eiweiß in einer sehr sauberen und trockenen Schüssel mixen, bis die Masse weiß und leicht fest ist. Dann den Zucker Esslöffelweise hinzufügen, dabei immer weiterrühren (Küchenmaschine ist gut, es geht aber gut mit dem Handrührer), bis der Zucker ganz untergerührt ist und das Eiweiß so fest ist, dass man die Schüssel umdrehen kann, ohne dass was rausfällt. Den Essig zufügen und einige Sekunden weiter rühren, danach die trockenen Zutaten kurz, und gern etwas ungleichmäßig, einmischen. Mit einem Spatel 3 Baiserherzen auf die vorbereiteten Bleche streichen, auch das muss nicht gleichmäßig werden.

Bei 180° Umluft werden sie nun genau 5 Minuten gebacken. Danach die Hitze sofort auf 120 bis 130°C reduzieren und eine weitere Stunde backen. Der Baiser sollte jetzt nicht mehr bräunen, sondern nur noch trocknen. Anschließend die Baiser bei 1 cm geöffneter Backofentür im Ofen abkühlen lassen.

Die Früchte kurz waschen, abtrocknen, Erdbeeren kleinschneiden, ein paar davon pürieren. Sahne steifschlagen, Mascapone mit den übrigen Zutaten verrühren, unter die steif geschlagene Sahne kurz rühren. Das erste Herz mit einem Drittel Creme bestreichen, mit Beeren belegen, mit dem nächsten Herz ebenso verfahren, auf das oberes Herz Beeren dekorativ verteilen, mit den pürierten Erdbeerenmus begießen, das es ein wenig seitlich runter läuft, mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör noch ebenso, ein bisschen Puderzucker drüber stäuben und schnell vernaschen!

[Link zum Rezept: Herzig gefüllte Pavlova mit lecker Eierlikör und Beeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Herzig gefüllte Pavlova mit lecker Eierlikör und Beeren

## **Leser-Tipp**

Sollte die Torte länger stehen, empfiehlt es sich, die Böden ganz dünn mit Schokolade/Kuvertüre zu bestreichen und dann mit der Eierlikörcreme, sonst weichen sie schnell durch und dann kann der Baiser auch schon mal zäh werden.

[Link zum Rezept: Herzig gefüllte Pavlova mit lecker Eierlikör und Beeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)