

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Aprikosen Pavlova



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

(c) Deborah Rainford unsplash

Zubereitung

1. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen
2. Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen
3. Schrittweise den Zucker unter ständigem mixen beifügen bis die Masse glänzt und fest ist
4. Auf ein Backpapier einen Kreis von 20cm Durchmesser aufzeichnen, das Backpapier umdrehen und die Eiweissmasse gleichmässig darauf verteilen
5. Für die Pavlova die Meringue Masse in der zweituntersten Rille im Backofen 20 min backen
6. Die Ofentemperatur auf 110°C reduzieren und für weitere 1,5 Std backen
7. Den Backofen ausschalten und leicht öffnen und noch ca. 1 Std. so abkühlen lassen
8. Den Meringueboden von dem Papier lösen und auf eine Platte geben
9. Die Aprikosen in gleichmässige Schnitze schneiden

Zutaten

4 Stk	Eiweiss
1x	prise Salz
200 g	Zucker
2 dl	Rahm
120 g	Nature Joghurt
1x	Vanillezucker
10 Stk	Aprikosen
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
3 EL	Zucker

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 10.** Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren das Wasser und den Zitronensaft dazugeben
- 11.** Die Aprikosenschnitze dazugeben und ca. 3 min leicht dünsten
- 12.** Die Aprikosen abkühlen lassen
- 13.** Vor dem Servieren den Rahm steifschlagen, das Joghurt und den Vanillezucker darunterheben und auf die Meringue Masse gleichmässig verteilen
- 14.** Die Aprikosenschnitze gleichmässig auf der Pavlova verteilen und servieren.