



„EM-Sommertraum-Torte „in Schwarz-Rot-Gold

Erdbeer Pavlova

Umluft – 3 Bleche mit je einem Boden

130°C für ca. 35-40 Minuten, dann Ofen aus und über Nacht im Ofen lassen

Baiser

200 g Eiweiß

215 g Zucker

260 g Puderzucker

Lebensmittel-Pulverfarben Schwarz, Rot, Gelb und Gold

Creme

250 g Sahne

250 g Schmand 24%

64 g Puderzucker

1 Prise Vanille

Dekor

500 g frische Erdbeeren

100 g Weiße Kuvertüre

10 g Pflanzenöl

Flaggen

Equipment

Rührmaschine

Kleine Schüssel

Kleine Schneebesen

[Kleine Winkelpalette](#)

[Spritzbeutel](#)

[10er Lochtülle](#)

Teigschaber

Pinsel

3 Blatt Backpapier

Edding

[18er Back Ring](#)

[Sieb für Puderzucker](#)

Zubereitung:

Für das Pavlowa Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steifschlagen. Anschl. 2.Hälfte Zucker dazugeben und wieder steif schlagen.

Dann die erste Hälfte des Puderzuckers zugeben und steif schlagen und zum Schluss den restlichen Puderzucker einrühren.

1/3 der Menge in eine kl. Schüssel geben und mit Gelber Lebensmittelfarbe und einem Schneebesen einrühren.

Die gelbe Masse in einen Spritzbeutel mit einer 10er Lochtülle geben und auf das Backpapier mit rundem Kreis eine Spirale dressieren.

Das Papier an den Ecken beschweren, damit das Papier bei Umluft nicht auf das Baiser geweht wird.

Anschl. mit der roten Farbe weiter machen und zuletzt die schwarz eingefärbte Baiser Masse aufdressieren.

Alles in den vorgeheizten Ofen bei 130°C für ca. 35-40 Minuten backen. Ofen ausmachen und die Pavlowas über Nacht drin lassen und trocknen lassen.

Die Oberflächen der Pavlowas mit weißer Schokolade dünn bepinseln, damit sie von der Creme nicht weich werden.

Die Sahne mit dem Schmand und der Vanille steif schlagen. Am Ende noch den Puderzucker dazugeben.

Pro Schicht je 200g Creme geben und mit halbierten Erdbeeren belegen.

Die oberste Schicht mit ganzen und in Schokolade getauchten Erdbeeren dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 06.08.2023, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)