

Paste di meliga, Maisgebäck aus dem Piemont

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Eiweiss

4 Eiweiß; sehr frisch
1 pn Salz
175 g Zucker
1 ts Essig
1 ts Maisstärke
5 Kiwis
3 dl Schlagrahm

* QUELLE

-- Mary Berry, Süße Träume
-- Müller Rueschlikon 1993
-- ISBN 3-275-01065-4
-- Erfasst von Rene Gagnaux
-- 2:301/212.19, 12.05.94

Einen Bogen Backpapier auf ein Backblech breiten und darauf einen Kreis von 20 cm Durchmesser zeichnen.

Ofen auf 150 Grad vorheizen.

In einer großen Schüssel Eiweiße mit Salz auf größter Geschwindigkeit sehr steif schlagen. Löffelweise den Zucker zugeben und jedesmal kräftig schlagen.

Essig und Maisstärke verrühren und zusammen mit dem letzten Löffel Zucker in die Eiweißmasse einarbeiten.

Die Meringuemasse auf den Kreis streichen; die Seitenwände dabei etwas höher ziehen.

In der Mitte des Ofens bei auf 140 Grad reduzierten Hitze etwa 1 Stunde backen, bis die Masse cremefarben wird.

Hitze abstellen, und im Ofen abkühlen lassen. Hierauf vorsichtig vom Backpapier auf eine Kuchenplatte schieben.

(Kann bis hier am Vortag vorbereitet und an die Kühle gestellt werden)

Die Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Sahne sehr steif schlagen, 2/3 davon auf den Meringueboden streichen. Früchte darauflegen - schön ziegelartig angeordnet - einige wenige

zurückbehalten. Die restliche Sahne als kleinen Kreis daraufsetzen, mit den zurückbehaltenen Früchte garnieren.

Obwohl Kiwis der klassische Belag für die Pavlova sind, kann man natürlich auch andere Früchte verwendet, einzeln oder auch gemischt: halbierte Erdbeeren, Pfirsische oder Necktarinen in Schnitze, geschälte und gewürfelte Papaya, Ananasstueckchen.

Bemerkung vom Erfasser.

Bei diesem Rezept handelt es sich um die originale Zubereitungsart, wie sie insbesondere in den USA gemacht wird: Pavlova ist dort sehr beliebt.

Ich zitiere aus rec.food.cooking FAQ:

[...] pavlova

A dessert (invented in NZ, not Australia :-)

The main ingredients are sugar and eggwhite. A pavlova has crisp meringue outside and soft marshmallow inside, and has approximately the dimensions of a deep dessert cake. Commonly pavlovas are topped with whipped cream and fresh fruit, especially kiwifruit, passion fruit or strawberries. [...]