

SCHOKOLADENBAISER UND PAVLOVA-TORTE



Hallo meine Lieben,

Dieses Rezept haben sich bereits viele von euch gewünscht. In meinem [Video](#) könnt ihr euch die einzelnen Zubereitungsschritte ganz genau anschauen. Die kleinen Schokoladenbaizer sind wirklich total schnell gemacht und sooooo lecker! Außen sind sie knusprig und trocken und im Innern erinnert ihre Konsistenz an Marshmallows. Die Baizerstückchen sind schnell gemacht und der totale Hit. Das Rezept habe ich von einer Mutter meiner Schülerin. Als wir es in der Schule gemeinsam gebacken haben, war ich sofort davon begeistert und musste euch das Rezept geben.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENBAISER

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Zucker einrühren lassen und etwa 5 Minuten weiter schlagen, bis sich der Zucker auflöst. Kakaopulver einrühren. Schokostreusel unterheben und das ganze mithilfe eines Löffels auf ein Backpapier setzen. Ihr könnt die Masse aber auch mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Hierbei solltet ihr eine sehr große Tülle verwenden, da kleine Tüllen wegen der Streusel schnell verstopfen. Bei etwa 130 °C Ober- und Unterhitze 25 Minuten backen. Bitte den Ofen rechtzeitig vorheizen

Die Baizerstücke abkühlen lassen und in einer Dose verstauen.

ZUBEREITUNG PAVLOVA

Inspiziert von diesen Baizerstückchen kam die Idee endlich mal ein Pavlova auszuprobieren. Pavlova ist ein australisches bzw. neuseeländisches Rezept, indem ein Baizer gebacken wird, welcher mit Sahne und Früchten belegt wird. Ich habe mich für Himbeeren und Physalis entschieden. Ganz gut schmeckt es auch mit Maracuja oder anderen sauren Früchten

Baisermasse wie oben beschrieben zubereiten. Hierbei die Stärke mit dem Kakaopulver einrühren.

Die Baisermasse auf ein Backpapier streichen. Hierbei ist es hilfreich, wenn ihr einen Kreis auf das Backpapier zeichnet und es dann umdreht. Als Durchmesser eignen sich etwa 24 cm. Die Baisermasse muss schön zu einer "Torte" geformt werden, die etwa 3 cm hoch ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C backen bis er etwas Farbe angenommen hat (etwa 10-15 Minuten), dann den Ofen zurückschalten auf 130 °C und den Baizer etwa 1 Stunde backen. Den Ofen abschalten und die Ofentür leicht öffnen. Den Baizer im Ofen komplett abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf dem getrockneten Baizer verteilen. Mit den Früchten dekorieren und am besten innerhalb von 2-4 Stunden verzehren. Mit der Zeit drücken Sahne und Früchte nämlich den Baizer ein, deswegen schmeckt diese Torte frisch am besten.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim Backen und einen guten Appetit! Die Torte ist wirklich super lecker und mittlerweile unser Lieblingsdessert

Eure Sally <3

SCHOKOLADENBAISER:

- ☐ 5 Eiweiße
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 250 g Zucker
- ☐ 30 g Kakao
- ☐ 125 g Schokoladenstreusel

PAVLOVA:

- ☐ 5 Eiweiße
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 250 g Zucker
- ☐ 30 g Kakao
- ☐ 1 TL Speisestärke

ZUM BELEGEN:

- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 2 EL Vanillezucker
- ☐ Himbeeren (frisch oder TK)
- ☐ Physalis (oder andere Früchte)

SCHOKOLADENBAISER UND PAVLOVA-TORTE

