

# PAVLOVA AUF SCHWARZWÄLDER KIRSCH ART



Luftig lockere Pavlova Torte mit Meringue-Böden, Kirschen und Sahnecreme.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**70 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG BAISERBODEN

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und ca. 5 Min. weiter rühren bis die Masse ganz steif ist. Stärke und Vanilleextrakt vorsichtig unterheben. Flüssige Schokolade kurz unterheben, ein Marmoreffekt sollte erhalten bleiben.

Jeweils einen Kreis mit 20 cm Durchmesser auf 2 Backpapierbögen zeichnen und diese umdrehen. Den Teig auf die beiden Kreise portionieren und mit einem Teigschaber in Form bringen.

Ofen auf 220 °C Oberunterhitze (oder 190 °C Umluft) vorheizen, dann auf 130 °C (oder 110 °C Umluft) herunter schalten und die Pavlova für 70-90 Min. backen. Ofen ausschalten und Pavlova darin erkalten lassen.

## ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Für die Füllung die Schattenmorellen oder Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Saft mit 2 EL Zucker vermischen und in einem kleinen Topf so lange kochen lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist.

Sahne kurz aufschlagen und mit Sanapart steif schlagen.

## TORTE FERTIGSTELLEN

Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Hälfte der Sahnecreme bestreichen. Die Hälfte des Sirups darüber träufeln und mit der Hälfte der Kirschen belegen. Zweiten Baiserboden aufsetzen, restliche Creme, Kirschen und Sirup darüber verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Schokoladenspäne von der Zartbitterschokolade abziehen und diese auf der Torte verteilen. Bis zum Verzehr kühl stellen und am gleichen Tag verzehren. Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

## BAISER:

- 40 g** Zartbitterschokolade
- 6** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 300 g** Zucker
- 1 TL** Speisestärke
- Vanilleextrakt

## FÜLLUNG:

- 1** Schattenmorelle
- 2 EL** Zucker
- 600 g** Sahne
- 6 TL** San-apart
- 100 g** Mandelblätter
- 50 g** Zartbitterschokolade



Der Baiser kann bereits am Vortag zubereitet werden, die Torte sollte aber erst am Tag des Verzehrs zusammengesetzt werden.