

JULIE CAPLIN

Englische
Adventskranz-Pavlova

In England isst man zu Weihnachten zwar traditionell Christmas Pudding, ein gebackenes Dessert mit Trockenobst, doch die Hälfte meiner Familie mag kein Trockenobst, also bereite ich am ersten Weihnachtsfeiertag immer dieses Dessert als Alternative zu. Es ist ganz einfach, sieht aber sehr beeindruckend aus!

Zutaten

Für das Baiser:

4 Eiweiß

230 g Streuzucker

Für das Früchtepüree:

200 g Himbeeren

100 g Erdbeeren

100 g Streuzucker

Für den Belag:

300 ml Sahne

200 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

50 g Granatapfelkerne

Minz- oder Basilikumblätter

Zubereitung

Zeichnen Sie auf ein Blatt Backpapier einen Kreis mit einem Durchmesser von ca. 28 cm und innerhalb dieses Kreises einen kleineren Kreis mit einem Durchmesser von ca. 14 cm. Heizen Sie den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze / 140 Grad Umluft vor.

Schlagen Sie das Eiweiß, bis es so steif ist, dass man die Schüssel auf den Kopf stellen kann und es sich nicht mehr bewegt. Dann fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, immer etwa 50 g auf einmal, dann wieder gründlich schlagen, bevor Sie den nächsten Zucker hinzugeben.

Wenn eine glänzende weiße Masse entstanden ist, löffeln Sie diese in Form des aufgezeichneten Kranzes auf das Backpapier. Sie können sie auch mit einer Teigspritze auftragen, aber mir gefällt die rustikale Variante besser. Ziehen Sie dann von oben eine Furche in die Masse, die später für die Sahnefüllung gedacht ist.

Schieben Sie das Baiser in den Ofen und drehen Sie die Hitze sofort auf 140 Grad Ober- und Unterhitze / 120 Grad Umluft herunter. Lassen Sie den Kranz 50 Minuten lang backen. Dann schalten Sie den Ofen aus. Lassen Sie das Baiser so lange wie möglich im Ofen – am besten über Nacht. Das verhindert, dass die Baisermasse reißt und zerfällt.

Für das Früchtepüree erhitzen Sie die Früchte und den Zucker zusammen in einem Topf. Dann streichen Sie sie durch ein Sieb und lassen die Masse abkühlen.

Schlagen Sie die Sahne steif und löffeln Sie sie großzügig auf die Baisermasse. Streuen Sie dann die Erdbeeren, Himbeeren und Granatapfelkerne darauf, geben Sie das Püree darüber und dekorieren Sie alles mit Minz- oder Basilikumblättern, um dem Kranz einen grünen Touch zu verleihen.