



## Du brauchst

---

- 5 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 TL Apfel- oder Weissweinessig
- 150 g Walderdbeeren
- 0.5 EL Zitronensaft
- 2 TL Zucker
- 2 dl Vollrahm
- 150 g griechisches Joghurt nature
- Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale

## Zubereitung

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Restlichen Zucker und Essig begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee feinporig, glänzend und sehr steif ist. Eischnee auf einem mit Backpapier belegten Blech rund (ca. 20 cm Ø) verteilen, mit einer Gabel Spitzen formen.

Backen/trocknen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 120 Grad reduzieren, Pavlova ca. 1 Std. 40 Min. trocknen lassen. Anschliessend im ausgeschalteten, geöffneten Ofen auskühlen. Pavlova herausnehmen, auf eine Tortenplatte schieben.

Walderdbeeren, Zitronensaft und Zucker mischen, ca. 15 Min. ziehen lassen.

Rahm steif schlagen, Joghurt und Zitronenschale daruntermischen, mit den Erdbeeren auf der Pavlova verteilen, sofort servieren.

Tipp: Statt Walderdbeeren Erdbeeren, in Scheiben, oder Himbeeren verwenden.