

# Eis-Pavlova mit Himbeersauce

Für 6–8 Personen

**5 dl Rahm**

**1 Teelöffel Vanillepaste**

**50 g feiner Zucker**

**4 grosse Emmentaler Meringues**

Himbeersauce:

**400 g tiefgekühlte Himbeeren**

**Saft von ½ Zitrone**

**3–4 Esslöffel Zucker**

- 1 Den Rahm in eine grosse Schüssel geben und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.
- 2 Eine Springform von 22–24 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden, und zwar so, dass auch der Rand gedeckt ist.
- 3 Die Vanillepaste zum Rahm geben. Den Rahm steif schlagen. Dann den Zucker sorgfältig untermischen.
- 4 Die Meringues mit den Händen grob zerkleinern und unter den Vanillerahm ziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 2 Stunden gefrieren lassen.
- 5 Einige schöne Beeren auf Küchenpapier setzen und im Kühlschrank auftauen

lassen. Die restlichen Beeren antauen lassen.

6 Himbeeren, Zitronensaft und Zucker mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Bis zum Servieren kühl stellen.

7 Die Eistorte in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Himbeersauce übergiessen. Mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.

**Tipp** Auch andere Fruchtsaucen, frische Beeren und Früchtekompott eignen sich als Begleiter. Die Eistorte lässt sich gut im Voraus zubereiten. Sobald sie durchgefroren ist, aus der Form lösen und sehr gut in Alufolie verpacken, damit sie keine Fremdgerüche annimmt. Auf diese Weise ist sie etwa 4 Wochen haltbar.

Pro Portion 3 g Eiweiss,  
22 g Fett, 25 g Kohlenhydrate;  
313 kKalorien oder 1309 kJoule

Glutenfrei Purinarm

