



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 55

# Gewürzbaiser mit Blutorange



30 Minuten



120 Minuten



270 Minuten

## Zutaten für 8 Personen

Eiweiß von 4 Eiern, Größe L	1 TL Weißweinessig
250 g Zucker extrafein	5 Blutorangen
 eine Prise Salz	1 Packung Gelierzucker für
 ½ EL Arabisches	250 g Früchte
Kaffeegewürz	200 g Sahne
30 g Stärke	2-3 EL Granatapfelkerne

## Rezept

Backofen auf 110 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen Kreis mit etwa 18 cm Durchmesser auf das Papier zeichnen. Das Eiweiß steif schlagen. 80 g des Zuckers mit einer kleinen Prise Salz gründlich unterschlagen, dann den restlichen Zucker esslöffelweise zugeben und weiter schlagen, bis die Masse den Zucker aufgenommen hat und seidig glänzt - wichtig ist, dass man in der fertigen Baisermasse zwischen den Fingerspitzen keine Zuckerkristalle mehr fühlt. Stärke auf den Eischnee sieben, Essig zugeben, das Kaffeegewürz vorsichtig unterheben. Baisermasse auf dem vorgezeichneten Kreis auftürmen. Auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben, die Temperatur auf 100 Grad zurück schalten (bei Öfen, die eher heiß backen, reichen 90 Grad). Zwei Stunden eher trocknen als backen. Den Ofen ausschalten, einen Kochlöffel in die Tür des Backofens klemmen und die Pavlova im Ofen abkühlen lassen. Blutorangen schälen und die weiße Innenhaut dabei vollständig entfernen, danach in Scheiben schneiden. 250 g Blutorangensfruchtfleisch mit dem Gelierzucker mit dem Pürierstab auf höchster Stufe 2 Minuten mixen. **Mindestens 2 Stunden kalt stellen.** Orangen gelieren sehr gut, sogar in der roh gerührten Variante. Meistens kann man die Mischung mit ein paar Löffeln Orangensaft dünner rühren, damit es eine Sauce wird. Die Sahne steif schlagen auf der Pavlova verteilen. Mit Orangenscheiben, Sauce und Granatapfelkernen garnieren, zügig servieren. **Guten Appetit!**