



KARMA FOOD

CHAI PAVLOVA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4	Bio Eier (Eiweiß)
250 g	Zucker
1	Packung Vanillezucker
3 EL	Chai Sirup
1 TL	Essig
1 TL	Maisstärke
1 Becher	Sahne
	Früchte

UND SO GEHT'S:

1. Backofen vorheizen auf 150 Grad.
2. Die Eier trennen und beginnen steif zu schlagen. Währenddessen Zucker langsam hinzufügen und weiter schlagen bis der Eischnee steif ist.
3. Essig, Maisstärke verrühren und unterheben.
4. Chai Sirup unterrühren.
5. Dann die glänzende Masse auf Backblech geben (am besten auf Backpapier oder einfetten). Die Oberfläche gerne etwas verstreichen und dann bei 100 Grad ca. 1 Stunde lang backen.
6. Herd abdrehen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Sahne schlagen und Früchte vorbereiten. Dann könnt ihr eure abgekühlte Pavlova schon nach Lust und Laune belegen.