



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

- 7 Çay Bardağı Pudra Şekeri
- 8 Adet Yumurta'nın Beyazı
- 2 Yemek Kaşığı Sirke
- 1 Paket Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- 3 Adet Mango (Soyulmuş Ve Dilimlenmiş)
- 1 Su Bardağı Taze Meyva (Kiraz, kavun, çilek) (Ayıkanmış Ve Dilimlenmiş)
- Taze Nane
- Fesleğen Yaprakları
- 1 yemek kaşığı margarin

Fırınınızı önceden 140-145oC ayarlayıp ısıtın.

Kuru bir çırpma kabında, yumurta beyazlarını teker teker ekleyerek mikser yardımı ile yüksek devirde minimum 8-10 dakika çırpılarak pürüzsüz bir kıvam elde edin. Çırpma esnasında kaşık kaşık pudra şekeri ekleyin. Kıvamını aldığını anlamak için kaseyi ters çevirdiğinizde dökülmediğini görebilirsiniz, kaşıktan düşen kremanın iz yapmasından da anlayabilirsiniz.

En son sirkeyi de ekleyerek spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça karışıma yedirin.

Hazırladığınız karışımı, pişirme kağıdı serili tepsiye 2 parça halinde yuvarlak şekilde yayın.

Her iki parçanın da ortasını krema ve meyveler için çukur bırakın.

Önceden 140-145oC ısıtılmış fırında 1 ½ [?] 2 saat takip ederek pişirin. Piştikten sonra, fırın soğuyana kadar kapağını minimum 2 saat açmayın.

Meyvaları doğrayıp hazırlayın.

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz krem şantiyi ve margarini ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırpılarak hazırlayın.

Mereği pişirerek elde ettiğiniz 2 büyük parça köpükten (pavlova) ilkinin içerisine krem şantinin yarısını aktarın, meyvaların 2/3 ünü ekleyip, diğeri ile kapatın.

Üzerini krem şanti ile kaplayıp, meyva ve taze fesleğen ve nane yaprakları ile süsleyerek, soğuk servis edin.