



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ VE ÇİLEKLİ MARSHMALLOV PASTA

25 gr margarin
4 adet yumurtanın akı
200 gr toz şeker
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı elma sirkesi
200 ml sıvı krema
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 adet kivi
100 gr böğürtlen
8 adet çilek

Fırını 120 dereceye ayarlayın. Yumurta aklarını mikserle iyice köpürünceye kadar çırpın. Toz şeker ve yağını ilave ederek çırpıma devam edin. Yumurta aklarının kıvamı, çırpma kabı ters çevrildiğinde dökülmeyecek şekilde olmalı.

Elma sirkesi ve mısır nişastasını ilave edin. Spatula yardımıyla yumurtanın sönmemesine dikkat ederek, alttan üste havalandırıp karıştırın. Yağlı kağıt üzerine 20 cm çapında bir daire çizin. Çırpılmış yumurta aklarını bu çemberin dışına taşırmadan kağıt üzerine aktarın. Spatulayla yanlarını düzelterip orta kısmını hafifçe çukurlaştırın. Fırında 1 saat pişirin.

Fırın kapağını açmadan içinde soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra fırından çıkarıp servis tabağına alın. Üzeri için, krema, vanilya ve pudra şekeri katı bir krema haline gelinceye kadar çırpın. Fazla bastırmadan pavlovanın çukur kısmına aktarın ve meyvelerle süsleyerek servis yapın.

