ÇİKOLATALI PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

Beze yapımı için:
6 yumurta akı
300 gr ince çekilmiş şeker ya da pudra şekeri
3 yemek kaşığı kakao
50 gr parçalanmış çikolata
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Üzeri için:
500 ml krema (ya da bu kadar krema yapmak için gerekli krem şanti ve onu çırpmak için soğuk süt)
500 gr ahududu

Fırını 180 dereceye ayarlayın, ısıtın. Bir metal fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın, kağıdın üzerine 23 cm çapında bir yuvarlak çizin. Yumurta aklarını, kar gibi çırpın, şekeri yavaş yavaş ekleyin. Çırpıcınızı bir kenara alın, kakao, sirke ve çikolata parçacıklarım azar azar ekleyin ve her ekleyişte, bir spatula ya da kaşık yardımı ile alttan alarak karıştırın. Fırın tepsinizin üzerindeki yuvarlağa, kocaman bir yığın olarak dökün ve kenarlarını, üstünü istediğiniz gibi düzeltin. Sıcak fırına tepsiyi sülün ve kapağım kapatır kapatmaz ısıyı 150 dereceye düşürün, 75 dk kadar pişirin Fırını kapatın ama kapısını yarılayıp açın, yavaşça soğumasını sağlayın. İyice soğuyunca servis yapana kadar bir kenarda bekletin Servis yapmadan hemen önce kremayı çırpın (ya da krem şantiyi hazırlayın) bezenin üzerine gezdirin, üstüne meyveleri serpiştirin. Dilerseniz çikolata parçacıkları da koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:16090 • adı:Çikolatalı Pavlova (Yeni Zellanda) • gönderen:GazapRuzgarı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:50