ÇİLEKLİ PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

1/2 çorba kaşığı buğday nişastası
3 adet yumurta akı
1/2 paket vanilya
2 çorba kaşığı tozşeker
500 gr çilek
1/2 çay kaşığı elma sirkesi
200 ml süt kreması
175 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı margarin

Fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıt serin, bu kağıdın üzerine de bir yuvarlak kek kalıbı yardımı ile bir daire çizin. Yumurta aklarını sertleşene kadar çırpın. Üzerine şekerin yarısını ekleyip üstü parlak bir görünüm alıp bıçakla kesilebilecek kıvama gelene kadar çırpın. Kalan şekeri, nişasta ve sirkeyi ekleyin, çırpmadan ve akları söndürmeden iyice birbirine karıştırın. Bezenin yarısını yağlı kağıt üzerine çizdiğiniz dairenin merkezine dökün ve bir kaşığın sırtıyla çizgilerin dışına taşırmadan, bir tabaka halinde yayın. Kalan yarısını krema torbasına doldurun, yaydırdığınız bezenin üzerine, orta yerinde bir çukurluk bırakacak şekilde kenarlarına sıkın. Önceden ısıtılmış fırında 2 saat kadar pişirin. Yalnız bir saatin sonunda üzerini alüminyum folyo ile kaplayıp pişirmeye devam edin. Bu arada, krema,sana margarin ve şekeri sertleşene kadar birlikte çırpın, çilekleri yıkayıp doğrayın. Çileklerin yarısını kremaya karıştırın, kalan yarısını süsleme için ayırın. Kremayı fırından çıkarıp soğuttuğunuz bezenin çukur yerine dökün, üzerini çileklerle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:92244 • adı:Çilekli Pavlova (Yeni Zellanda) • gönderen:hergün • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:35