



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

<https://www.elele.com.tr>

Tabanı için:

4 yumurta akı

225 g toz şeker

1 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

Kreması için:

200 g krema

20 g pudra şekeri

Üzeri için:

İncir

Bal

Tabanı için yumurta aklarını geniş bir karıştırma kabına alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurta akları hafif kabarmaya başladığında pudra şekerini azar azar ilave edip çırpmaya devam edin. Mısır nişastası ve üzüm sirkesini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Harcı, 18-20 cm çapında bir yuvarlak olacak şekilde yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 1.5 saat pişirin. Pavlovanız piştikten sonra fırının kapağını hafif açın ve soğumaya bırakın. Kreması için, krema ve pudra şekerini geniş bir kaseye alıp hafif katılaşmaya kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Kremayı soğuyan pavlovanın üzerine yayın. Üzerini dilinlediğiniz incir ve bal ile süsleyerek servis yapın.

