



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAVLOVA KEKİ (YENİ ZELLANDA)

Mereng için:

3 yumurta akı

175 gr pudra şekeri

1 çay kaşığı mısır unu

1/4 çay kaşığı vanilya esansı

1 çay kaşığı limon suyu

İçi:

300 gr krem şanti

100 gr çilek ya da ağaç çileği

100 gr çekirdekleri çıkarılmış vişne

4 olgun kayısı ya da ikiye bölünmüş üzüm

2 olgun şeftali, dilimlenmiş

Üstü:

100 gr kara üzüm

1 yumurta akı

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Bir fırın tepkisine yerleştirilip hafifçe zeytinyağı sürülmüş bir yağlı kağıdın üstüne 18 cm. çapında bir daire çizin. Yumurta aklarını sertleşene dek çırpın. Şekerin yarısını buna ekleyip çırpmanızı sürdürün. Karışımın sert ve parlak bir görünümü olması gerekir. Kalan şekeri mısır unu ile eleyerek, karışıma ekleyin. Vanilya esansı ve limon suyunu da katın. Hazırlanan merengi kağıda çizilen dairenin içine yayın. Kase şeklinde bir biçim verin. Hafif ısıdaki fırının orta rafında sertleşip hafif pembeleşene dek 1+1/4 - 1+1/2 saat pişirin. Kağıttan almadan önce soğumasını bekleyin. Bu kabuk önceden hazırlanıp, gerek duyulana dek hava geçirmeyen bir kutuda saklanabilir.

Kara üzümleri yıkayıp, kurulaşın. Yumurta akını çırpın. Üzümleri önce yumurta akına, sonra da şekere batırın. Kristal görünümü alması için buzdolabında dondurun.

Kremayı çırpıp, üstü için iki yemek kaşığı ayırın. Meyvelerden de biraz ayırıp, kalanlarını kremaya karıştırıp merengın ortasına doldurun. Kalan meyveleri üzerine dizip, kalan krem şantiyi de aralarına sıktıktan sonra, kristal görünümü almış üzümleri de üzerine serpiştirerek servisini yapın.

Not: Avusturyalı ünlü balerinin adını taşıyan ve çok beğenilen bir tatlıdır.