



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

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

3 adet yumurtanın akı
1 su bardağı toz şeker
Yarım çorba kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı elma sirkesi
1 çorba kaşığı kakao
25 gram bitter çikolata
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
Kivi
Üzüm
Mango

Yumurta aklarını kuru bir cam kaseye alın ve mikserle kabarana kadar çırpın. Toz şekeri kaşık kaşık ekleyip mikserle çırparak yedirin. Şekeri ekledikten sonra birkaç dakika daha çırparak karışımın köpük kıvamına gelmesini sağlayın. Mısır unu, sirke, kakao ve rendelenmiş çikolatayı ekleyip büyük bir metal kaşıkla dikkatlice karıştırarak yedirin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayıp, pavlova karışımını orta boy bir servis tabağı büyüklüğünde bir alana boşaltın. Karışımın ortasına kaşıkla hafifçe çukur açıp kenarlarını yükseltin. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 1.5-2 saat pişirin. Oda sıcaklığında en az yarım saat bekleterek kurutun (beze gibi katı bir kıvam alması gerekiyor). Diğer taraftan krem şantiyi soğuk sütle karıştırıp, mikserle kıvam alana kadar çırpın ve soğuması için buzdolabında 1 saat bekletin. Kremayı soğuyan pavlovanın orta kısmına doldurun. Üzerini doğranmış kivi, üzüm ve mango ile süsleyip, servis yapın.

