



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PAVLOVA

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

Beze:

3 yumurta akı

1,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı iri kırılmış badem

10 - 15 adet çilek

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 120 °C

Turbo pişirme: 110 °C

Yumurta aklarını cam veya metal çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpma devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Mısır nişastası, sirke ve vanilya aromasını ekleyip 3 dakika daha çırpın. Karışımı kaşık ile alıp pişirme kağıdı üzerine top şeklinde yerleştirin. Kaşık yardımı ile orta kısmından oyar gibi açarak 8-10 cm çapında ve 12 cm yüksekliğinde şekillendirin. İç oyuk kısmı 4-5 cm derinliğinde olsun. Kaşığın sap kısmı ile bezenin dış kısmına alttan üste doğru hafifçe sıyırarak uç kısımları sivri olacak şekilde çizgiler yapın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 55 - 60 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun ve taç bezenin oyuk kısmına şekilli olarak sıkın. Üzerine badem ve çilekleri sıralayıp bekletmeden servis yapın.

