KESTANELİ PAVLOVA (AVUSTRALYA)

3 yumurta beyazı
95 gr pudra şekeri
2 gr mısır nişastası
2 ml. sirke
2 gr vanilya
500 gr kestane püresi
400 ml. süt
200 ml. krema
20 gr. tereyağı
Tuz

Bir karıştırma kabında vanilya, sirke ve nişastayı macunumsu bir kıvama getirin. Bir fırın tepsisinin tabanına göre fırın kağıdı kesin ve üstüne kurşun kalemle 4 adet 8-10 cm'lik birbirinden uzak daire çizin.
Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile katı köpük kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kar olmuş yumurta aklarına azar azar pudra şekerini ekleyin. Bu sırada parlak bir köpük elde edene kadar çırpmaya devam edin ve sirkeli karışımı ekleyin.
Hazırladığınız bezeyle kağıttaki çizgileri izleyerek 4 adet daire elde edin. Önceden 120°C'de ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin. Kestane püresini sütün içinde haşlayın. Krema ve tereyağını ekleyerek mutfak robotundan geçirin. Çikolatayı kesme tahtasında incecik kıyın ve benmaride erimeye bırakın. Kalan krema ve tereyağını ekleyerek karıştırın. Bezeleri 5 dakika bekletip kağıttan çıkartın. Ortalarına kestane püresini yerieştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61647 • adı:Kestaneli Pavlova (Avustralya) • gönderen:Ankara'lı Mubi • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:22