



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

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

Pavlova için:
8 yumurta akı
440 g pudra şekeri
1 tutam tuz
Krema için
400 ml krema
1 çay bardağı pudra şekeri
Arası ve üzeri için:
Ahududu
Frenk üzümü
Çilek

Pavlovayı hazırlamak için yumurta aklarını 3 dakika çırpın. Azar azar şekeri ilave ederek çırpmaya devam edin. Yumurta ve şeker iyice kabardıktan sonra karışımı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine eşit üç yuvarlak olacak şekilde dökün. Fırının kapağını hafif açık bırakarak önceden ısıtılmış 110 derece fırında bir saat pişirin. Pavlovalarınız soğuduktan sonra fırından çıkartın. Kremayı pudra şekeri ile birlikte çırpıp ilk pavlova katının üzerine yayın. Üzerine meyvelerden yerleştirip diğer pavlova ile meyvelerin üzerini kapatın. Pavlovanız üç kat olacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın. En üste çok az krema sürüp bol meyve ile süsleyerek servis yapın.

