



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU PAVLOVA PASTASI (YENİ ZELLANDA)

7 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (400g)
8 Adet Yumurta'nın Beyazı
2 Yemek Kaşığı Beyaz Üzüm Sirkesi
Süsleme için :
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
3 Adet Mango (Soyulmuş Ve Dilimlenmiş)
1 Su Bardağı Taze Meyva (Kiraz, kavun, çilek) (Ayıklanmış Ve Dilimlenmiş)
Taze Nane Ve Fesleğen Yaprakları

Fırınınızı önceden 140-145oC ayarlayıp ısıtın.

Kuru bir çırpma kabında, yumurta beyazlarını teker teker ekleyerek ve hiç bir ekipmana yumurta sarısı değmediğinden emin olarak, mikser yardımı ile yüksek devirde minimum 8-10 dakika çırparak mereng elde edin. Çırpma esnasında kaşık kaşık pudra şekeri ekleyin.

Kıvamını aldığını anlamak için kaseyi ters çevirginizde dökülmediğini görebilir, kaşıktan düşen kremanın iz yapmasından da anlayabilirsiniz. En son beyaz sirkeyi de ekleyerek spatula yardımı ile söndürmeden yavaşça karıştırmaya yedirin.

Hazırladığınız merengi, pişirme kağıdı serili tepsiye 2 parça halinde yuvarlak şekilde yayın.

Her iki parçanın da ortasını krema ve meyvalar için çukur bırakın.

Önceden 140-145oC ısıtılmış fırında 1 ½ - 2 saat takip ederek pişirin. Piştikten sonra, fırın soğuyana kadar kapağını minimum 2 saat açmayın.

Meyvaları doğrayıp hazırlayın.

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz Krem Şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.

Mereği pişirerek elde ettiğiniz 2 büyük parça köpükten (pavlova) ilkinin içerisine krem şantinin yarısını aktarın, meyvaların 2/3 ünü ekleyip, diğeri ile kapatın.

Üzerini krem şanti ile kaplayıp, meyva ve taze fesleğen ve nane yaprakları ile süsleyerek, soğuk servis edin.

