



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## MANGOLU PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

3 adet büyük yumurta akı  
350 gr tozşeker  
1 tatlı kaşığı vanilya esansı  
1 tatlı kaşığı renksiz sirke  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
1/4su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı margarin  
3 su bardağı kremşanti  
3 tatlı kaşığı pudra şekeri  
2 adet mango dilimi  
8 10 adet çilek  
4 5 adet kurutulmuş kivi

Yağlı kağıdı 25-30 santim çapında yuvarlak kesip fırın tepsisine yerleştiriniz. (Bu ölçülere yakın bir servis tabağını şablon olarak kullanıp etrafından çizebilirsiniz.)

Fırını 200 dereceye getirip ısıtınız.

Mereng hamurunu hazırlamak için, yumurta aklarını derin bir karıştırma kabına koyup, üzerine önce toz şekeri, vanilya esansı ve sirkeyi ilave ediniz.

Nişastayı bu malzemelerin üzerine çay süzgecinden eleyerek katınız.

En üste sıcak suyu düküp sanayağınızı ekleyin, mikserle en hızlıda 15-20 dakika karıştırınız. (Makinenin süratine göre yumurtaların istenen kıvama gelmesi değişebiliyor.) Karışım beyaz bir renge dönüşecek. Mikserin ucundan düşmeyecek ve bir tepcecik oluşturacak kıvamda olacak.

Yuvarlak kesilmiş yağlı kağıdın kenarlarından 2-3 santim santim içersine hazırladığınız mereng hamurunu spatula veya kaşıkla yayınız. Ortasını kenarlara göre hafif çukur bırakınız. (Hamur piştikten sonra ortadaki bu boşluk krem şanti ve meyvelerle doldurulacak.)

Mereng hamurunu fırına koyunuz ve fırının kapağını sıkıca kapatınız. Fırının ısısını da hemen kapatınız. Fırının kapağını hiç açmadan 6 saat kadar, fırının kendi sıcaklığıyla pişecek. Piştiğinde büyük bir mereng oluşacak. Ortası hafif yumuşak olabilir.

Pişme sırasında, ayrı bir karıştırma kabında, krem şanti ile pudra şekerini karıştırınız, kullanacağınız zamana kadar buzdolabında bekletiniz.

Kullanacağınız zamana yakın meyveleri dilimlere kesip hazırlayınız.

Fırından pişmiş ve soğumuş merengi çıkarınız. Dikkatlice yağlı kağıdından ayırıp servis tabağına yerleştiriniz. Soğumuş merengün üzerine krem şanti yayıp

Not: Mereng hamurunu fırına koyunuz ve fırının kapağını sıkıca kapatınız. Fırının ısısını da hemen kapatınız. Fırının kapağını hiç açmadan 6 saat kadar, fırının kendi sıcaklığıyla pişecek.



© lezzetler.com tarif no:139290 • adi:Mangolu Pavlova (Yeni Zelanda) • gönderen:nedimex • indirme tarihi:01.04.2025 - 13:54