



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ PAVOLA (YENİ ZELLANDA)

Pavola (Beze) için:

4 adet yumurtanın akı

1 çay bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı mısır unu

1 çorba kaşığı vanilya

1 çorba kaşığı elma sirkesi

Vanilya kreması için:

1 adet çubuk vanilya

1 su bardağı krema

2 çorba kaşığı krem şanti

Süslemek için:

Taze passion fruit

Pavola için yumurta akını toz şekerle birlikte mikserle iyice çirpin. Mısır unu, vanilya ve elma sirkesini ekleyip yoğun bir kıvam alana kadar çırpmaya devam edin. Karışımı sıkma torbasına alın. Fırın tepsinine folyo yayın. Ceviz büyüklüğünde parçaları aralıklarla folyonun üzerine sıkın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Vanilya kreması için çubuk vanilyayı blendırda toz hale getirin. Krema ve şantiyle birlikte yüksek devirli mikserle 3-4 dakika çirpin. Pavolaları servis tabağına alın. Üzerlerine vanilya kremasını kaşıkla şekillendirerek koyun. Kremanın üzerine robotton geçirilmiş passion fruit döküp servis yapın.

