



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI VE FRAMBUAZLI PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

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

4 yumurta akı
200 g pudra şekeri
1 paket krem şanti
1 tutam tuz
1 küçük kase nar tanesi
Sosu için:
40 g pudra şekeri
2 damla limon suyu
1 kase frambuaz
Süslemek için:
Nar

Yumurta aklarını bir kaba aktarın. Bir tutam tuz ile pudra şekeri ekleyip çırpıcı ile parlak, pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Fırın kağıdı üzerine 20 cm çapında bir yuvarlak çizin ve merengi kaşık yardımı ile üzerine yayın ama ortasında boşluk yaratın. Önceden ısıtılmış 130 derece fırında 2 saat kuruyana kadar pişirin. Fırının kapağını açın ve merengi fırının içinde soğumaya bırakın. Krem şantili karışım için paket üzerindeki tarifi uygulayıp yoğun bir şanti hazırlayın. Sosu için frambuazı el blenderi ile püre haline getirin. Pudra şekeri ve iki damla limon suyunu ilave edip çırpın. Ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Merengi servis tabağına aktarın. Ortasındaki boşluğa krem şanti doldurun. Üzerini sos ve narla süsleyin ve servis yapın.

