PAVLOVA

4 adet yumurta beyazı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı sirke veya limon suyu
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı krema
Taze meyveler

Fırını 120°C önceden ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Yumurta beyazlarını kar haline gelene kadar mikserle yüksek hızda çırpın. Kar beyazı ve sert olana kadar çırpmaya devam edin.
Yavaşça toz şekeri ekleyin ve karışım parlak ve sert tepecikler oluşturana kadar çırpmaya devam edin.
Mısır nişastasını, sirkeyi veya limon suyunu ve vanilya özütünü ekleyin. Hafifçe karıştırın.
Hazırladığınız karışımı yağlı kağıdın üzerine dökün ve düz bir yuvarlak oluşturacak şekilde yayın. Kenarlarını hafifçe yükseltin.
Fırını 120°C olarak ayarlayın ve 1 saat pişirin. Ardından fırınınızın kapağını hafifçe aralayın ve 1 saat daha pişirin. Pavlova'nın dışı çıtır, içi ise yumuşak olmalıdır.
Fırından çıkardıktan sonra tamamen soğumasını bekleyin.
Pavlova tamamen soğuduktan sonra üzerine çırpılmış krema ve taze meyveler ekleyin.
Dilimleyip servis yapın ve hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:177286 • adı:Pavlova • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 09:50