PAVLOVA

5 adet yumurta akı
225 gram toz şeker
2 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
3 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
10 adet çilek
Krem şantiyi hazırlamak için:
1 bardak süt

Malzemeyi hazırlamak için fırını en düşük derecede ısıtın. Oda sıcaklığındaki yumurtaların aklarını köpük haline gelene kadar çırpın. Azar azar toz şeker ilave edin. Şeker eriyinceye kadar çırpın. Çırpma işlemi yaklaşık 25 dakika sürecektir. Katı bir köpük elde edin. Bu şekilde iken sirke, nişasta, vanilya koyun. 5 dakika daha çırpın. Tepsiye alüminyum folyo serin. Folyo üzerine elde ettiğiniz katı köpüğü yaymadan yukarı doğru tepe şekli vererek koyun. Daha sonra 150 derecede ısıtılmış fırının orta gözünde 40 dakika kadar pişirin. Fırın soğuyana kadar kapağını açmayın.
Soğuyunca pastayı fırından alın. Tabağa koyun. Üst kısmı çökmüş bir görüntü olabilir. Bu kısma seçtiğiniz meyveleri yerleştirin. Üzerini 1 bardak sütle hazırladığınız şanti ile kaplayın.

Not: Adını Rus balerin Anna Pavlova'dan alan Pavlova tatlısı, Yeni Zelanda'nın milli tatlısı olarak biliniyor.

© lezzetler.com tarif no:144402 • adı:Pavlova • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.05.2024 - 04:18