



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

<https://acunn.com>

6 yumurta beyazı
Bir tutam tuz
120 gr pudra şekeri
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı beyaz üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
Kakuleli creme patisserie:
3 yumurta sarısı
500 ml süt
60 gr buğday nişastası
1 paket şekerli vanilin
30 gr tereyağı
100 ml çırpılmış krema
Yarım çay kaşığı toz kakule
Süslemek için:
Frenk üzümü
Yaban mersin
Ahududu
Böğürtlen
Taze fesleğen
Çarkıfelek meyvesi
Çilek
Kahveli draje

Bir kase içinde yumurta beyazlarını mikser ile çırpıma başlayın, şekeri eklemeye başlayın, bir anda hepsini değil de 3-4 parça halinde ağır ağır ilave edin. Şeker kristalleri kaybolup katı, parlak bir hale gelene dek karıştırın. Ardından mısır nişastası, vanilyayı ve sirkeyi ekleyip bir spatula ile karıştırın. Tepsinize yağlı kağıt serin ve yaptığınız harcı ortasına dökün, dilediğiniz şekli kabaca verin. Önceden ısıttığınız fırına verilmeye hazır!

Fırını önceden 120 dereceye ayarlayın. Pavloyayı koyduktan sonra 12-15 dakika 120 derecede pişirin.

Dışı kabuklandığında fırını 100 dereceye getirin. Bu şekilde 40 - 50 dakika pişirin.

Fırının kapağını açık tutarak kurutun.

Kenarları toplu ve pişmiş gibi durana dek, yaklaşık 1 saat 15 dakika boyunca pişirin. Kremayı pudra şekeri ve vanilya ile çırpın ve harcınızı hazırlayın.

Fırından çıktıktan sonra krema ile güzelce çevreleyin, üstünü meyvelerinizi ile süsleyin. Pavlova tatlısı servise hazır.

Not: Pavlova tatlısı, hem Yeni Zelanda'nın hem de Avustralya'nın sahip çıktığı bir tatlıdır. Araştırmalara göre 1926 yılında dünya turnesine çıkan kuğu edalı balerin Anna Pavlova'ya sunmak üzere tasarlanan zarif ve hafif bir tatlı tarifi pavlova. Farklı araştırmacıların dediğine göre de Avustralyalı şef Bert Sachse'nin bir doğum günü için tasarladığı, "Pavlova kadar hafif bir tatlı" diye lanse ettiği beze bazlı, kremalı bir tatlıdır. Her iki rivayete göre de adını balerin Anna Pavlova'dan alır tatlı.



© lezzetler.com tarif no:153311 • adı:Pavlova (Yeni Zellanda) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:29