PAVLOVA (YENİ ZELANDA)

3 yumurtanın beyazı
1 tutam tuz
150 gr. pudra şekeri – 1,5 su bardağı
1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
Kreması için:
500 gr. mascarpone peyniri
4 yemek kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
Orman meyveleri
Nane yaprakları
Bitter çikolata

Pavlova için önce stand mikserinizi tezgâha alın ve içerisine yumurta beyazlarını kırın.
Mikserinizi orta-yüksek hızda çalıştırın ve bir tutam tuz serpin.
Yumurtalar karışmaya başlayınca pudra şekerini yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam edin.
Her şey karışırken içerisine sirkeyi ilave edin ve çırpmaya devam edin.
Yumurtalı harcınız kabı çevirdiğinizde akmıyorsa harcınız hazır demektir.
Fırın tepsinizin kenarlarına hazırladığınız merengten parmağınızla dokundurun ve fırın kağıdınızı tepsiye sererek sabitleyin.
Dilerseniz eldiven giydiğiniz elinizle ya da bir kaşık yardımıyla 4 adet pavlova çıkartacak şekilde merenginizi kağıdın üzerine pay edin.
Merenglerin ortalarını bir kaşık yardımıyla hafif çukur yapın ve hazırladığınız merengleri ilk olarak 120 derecede 20 dakika pişirin.
Ardından 100 derecede 20 – 25 dakika daha pişirin.
Kreması için, bir karıştırma kabında mascarpone peyniri ve pudra şekerini bir spatula yardımıyla karıştırın.
Süslemek için, çikolatanızı bıçağınız yardımıyla sıyırarak rende haline getirin.
Hazırladığınız merengleri servis edeceğiniz tabağa alın.
Üzerlerine hazırladığınız kremadan yayın.
Ardından meyveler, nane yaprakları ve rendelenmiş çikolatayı ekleyip servis edin.