



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PAVLOVA

5 adet yumurta akı  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı vanilya özü  
1 çay kaşığı elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı nişasta

Karamel için:

1 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı su  
1 çay kaşığı limon suyu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
100 ml krema

Krema için:

3 yemek kaşığı pudra şekeri

200 ml krema

Üzerine

100 gram ceviz içi

2 tane muz

Fırını 120 dereceye getirin. Şekeri mutfak robotunda iki-üç dakika kadar çekirin. Oda sıcaklığında olan yumurta aklarını bir kaba aktarın. Mikserle orta derecede çırpın.

Yumurta akları kabardıktan sonra yavaş şekilde şekeri ilave edin. Mikserin karıştırma derecesini artırın ve çırpma işlemi on beş dakika boyunca sürdürün. Yumurta akları katılaştıkça, içine vanilya özütünü, sirkeyi ve nişastayı katın. Bir kaşıkla yavaşça karıştırın.

Fırın tepsinize yağlı kağıdı yerleştirin. Çırdığınız yumurta akını tepsinin ortasına dökün ve spatulayla şekillendirin. Tepsiyi fırına alın ve 75 dakika pişirin.

Krema hazırlama aşamasına geçin. Soğutulmuş olan kremayı, pudra şekeriyle birleştirin ve güzelce çırpın. Sonrasında buzdolabına alın ve dinlendirin.

Karamel hazırlama aşamasına geçin. Şekeri, suyu ve limon suyunu bir kaba aktarın. Ocağa oturtun. Kabi sallayın ve şekerin böyle karamelize olmasını sağlayın.

Şekerli karışıma tereyağı ekleyin, bir kaşıkla karıştırın. Rengi koyulaştıktan sonra kremayı da ilave edin ve hızlı şekilde karıştırın. Ortalama iki dakika daha pişirin, karameli ocaktan alın.

Dilim yaptığınız muzları kısık ateşte karamelize edin.

Fırında pişen harcı çıkarın ve soğutun. Kırmadan bir servis tabağına aktarın. Üstüne kremayı yaydırın.

Hazırlamış olduğunuz karamel sosunu gezdirin, karamelize muz dilimlerini yerleştirin. Son adımda ceviz içleriyle süsleyin, servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:166201 • adi:Pavlova • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:12