



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAVLOVA

<https://www.karaca.com>

- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 4 yumurtanın beyazı
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı buğday nişastası
- 6 çorba kaşığı toz şeker
- Yarım paket krema
- 180 gr taze peynir
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 adet trabzon hurması
- 5 adet donuk böğürtlen
- 5 adet donuk vişne
- 5 adet donuk yaban mersini

İlk olarak fırınınızı alt üst pişirme ayarına getirin. Fansız olarak 150 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Dört adet oda sıcaklığında bulunan yumurtayı kırıp sarısı ile beyazını birbirinden ayırın.

Dört adet yumurta beyazını bir kaseye koyup üzerine yarım çay kaşığı tuz ilave edin.

Karaca Master Maid Chef ile ilk olarak düşük ayarda daha sonrasında yüksek ayarda çırpın.

İyice köpürüp, sünger gibi bembeyaz olana kadar çırpma işlemine devam edin. Çırpıtığınız yumurta akları ilk olarak sabun köpüğü kıvamına gelecek daha sonrasında bir krema kıvamına gelecektir. Son aşamada yumurta akının olduğunu anlamak için kaseyi ters çevirin eğer düşmüyorsa işlemi bitirin.

Yumurta akının üzerine bir bardak pudra şekerini 2 yemek kaşığı şeklinde ilave edin. Her ilave ettiğinizde 15 saniye boyunca düşük ayarda çırpın. Bu şekilde pudra şekerinin 3 te 2 sini ilave ettikten sonra 3 çorba kaşığı şekeri ilave ederek yüksek ayarda çırpma işlemine devam edin.

Elinize ayrı bir kap alarak 1 tatlı kaşığı buğday nişastası 1 paket vanilya ve arta kalan pudra şekerini eleyerek ilave edip karıştırın. Bu karışımı diğer karışımın üzerine dikkatlice ilave edin.

Karışımı bir spatula yardımı ile tek bir tarafa söndürmeden karıştırın. Karıştırma işlemi sırasında hafif hareketler kullanmazsanız karışımınız biraz sönebilir.

Son olarak bu karışımın üstüne bir tatlı kaşığı sirkeyi dağıtarak dökün ve dikkatlice tekrar spatula yardımı ile karıştırın.

Fırın tepsisini alarak içerisine bir adet yağlı pişirme kağıdı koyun. Yuvarlak bir tencere kapağı kullanarak kurşun kalem ile iki adet yuvarlak çizin.

Karışımı çizdiğiniz bu iki yuvarlakların içine iki eşit parça olarak dökün.

Bir kaşık yardımı ile döküğünüz karışımın kenarlarını havaya kaldırıp ortası çukur olacak bir forma getirin.

Fırının derecesini 120 ye indirerek tepsiyi ortanın bir alt gözüne yerleştirin.

1 saat 30 dk boyunca fırında pişirin daha sonrasında fırını kapatarak 1 saat fırının kapağını açmadan dinlenmeye bırakın.

Fırın camında kontrol ettiğiniz pavlova cake üzerinin çatlamaması ve renginin kahverengiye dönmemesi işlemin doğru bir şekilde yapıldığını gösterir.

Benmari usulu pişirme için ocağa içinde sıcak su olan bir tencere koyun. Üzerine bir kase koyun fakat bu kaseyi alt tabanı su ile temas etmemeli. Ürünleri buhar ile yavaş yavaş pişirmek bu tekniğin en önemli özelliğidir.

Beyazlarını aldığınız yumurtalardan bir tanesinin sarısını bir kaba koyun üzerine üç çorba kaşığı toz şeker ve üç çorba kaşığı sütü ekleyerek yaklaşık 5 dakika karıştırarak pişirin.

Bu karışımın üzerine 180 gram taze peyniri ilave edip mikserde orta ayarda karıştırmaya başlayın. Çırpma işlemi durdurmadan yarım paket kremayı karışımın içine ilave edin.

Hazırladığınız karışımı iki eşit parçaya ayırarak bir parçanın içerisine bir çorba kaşığı kakao ilave edin karıştırın. Pişirdiğiniz pavlova ların birisinin içine kakaolu karışımı diğerine normal karışımı doldurun. Pavlovaların soğuk olması burada önemlidir.

Üzerlerini yaban mersini, vişne ve böğürtlen ile süsleyerek dolapta iki saat bekletin.

Daha sonra dolaptan çıkardığınız pavlova servise hazır olur.



---

© lezzetler.com tarif no:174841 • adı:Pavlova • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:32