



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLELİ PAVLOVA PASTACIKLARI

<https://www.droetker.com.tr>

Beze:

3 yumurta akı

1 tutam tuz

1,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

Supangle:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

Üzeri için:

1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

2 yemek kaşığı su

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta akları ve tuzu cam veya metal bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpmaya devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Şekerli vanilin ve sirkeyi ekleyip 5 dakika daha çırpın. Karışımdan 1-1,5 yemek kaşığı alıp pişirme kağıdının üzerine top şeklinde yerleştirin. Kaşığın tersi ile orta kısmını çukurlaştırarak 6 cm çapında ve 3 cm yüksekliğinde şekillendirin. Kalan karışımı da fırın tepsisine aralıklı alıp şekillendirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve margarin ilave edip 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında bekletin.

Vişne ve toz şeker bir tencereye alın. 2 yemek kaşığı suyu bir kaseye alın. Üzerine nişastayı ilave edip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı vişnelerin üzerine dökün. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Bezeleri servis tabaklarına alın. Supangleyi kaşık ile karıştırıp krema sıkma torbasına doldurun. Bezelerin içine şekilli olarak sıkın. Üzerlerine vişneli karışımdan döküp bekletmeden servis yapın.

