

Pavlova

Toplam 260 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

8 kişilik

Zor

~240 kcal

Açılış 12/10

Dış katı yumuşak beze tabanlı krem ve meyveyle servis edildiği tatlı.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta akı
- 1 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Nişasta
- 1 tatlı kaşığı Sirke
- 200 ml Krema
- 1 su bardağı Çilek

Yapılışı

1. Yumurta aklarını şekerle 8 dakika parlak tepecikler oluşana kadar çırpın.
2. Nişasta ve sirkeyi spatulayla ekleyin, beze sönmessin.
3. Beze tabanını yağlı kağıda uyarlak şekillendirin.
4. Pavlovayı 120°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Fırından çıkıp 160 dakika soğutun, yüzey çatlamasın.
6. Krema ve meyveyi servis öncesi ekleyin.

PÜF NOKTASI

Yumurta akını sarıya karışmamalı beze hacim almaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Çilek, kivi ve krema ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta