

# Pavlova

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

8 kişilik

Zor

~240 kcal

Açılış 12/10

Dişli yumuşak beze tabanlı krema 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

## Yapılış

1. Yumurta aklarını şekerle parlak tepecikler oluşana kadar çırpın.
2. Nişasta ve sirkeyi ekleyip beze tabanını şekillendirin.
3. 120°C fırında 80-90 dakika pişirin ve fırından soğutun.

### PÜF NOKTASI

Yumurta akını sarıya karışmamalı beze hacim almaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çilek, kivi ve krema ile servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta