

Sydney Meyveli Pavlova

Toplam 100 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 75 dk

8 kişilik

Orta

~310 kcal

Pavlova, dş ç1tifi yumuşak beze taban1rktem şanti ve taze meyvelerle tamamlayan hafif görünümlü Avustralya tatlısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta akı
- 1.3 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Mısır nişastası
- 1 çay kaşığı Sirke
- 1 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Çilek
- 2 adet Kivi

Yapılışı

1. Yumurta aklarını yumuşak tepe olana kadar çirp.
2. Şekeri azar azar ekleyip parlak sert beze yap.
3. Nişasta ve sirkeyi spatulayla nazikçe karıştır.
4. Bezeyi yuvarlak yayı 120°C fırında 70-75 dakika kurutun.
5. Soğuyan tabanı krema ve meyvelerle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Bezeyi fırında kurutmak yüzey çatlaklarını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Krema, çilek, kivi ve passion fruit ile soğuk servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt