

# Pavlova Tatlısı

Klasik Avustralya Pavlova tatlısı tarifi. Dışı gevrek içi yumuşak beze üzerine krema ve taze meyveler. Misafirlerinizi büyüleyecek!

30 min

HAZIRLIK

1h 15min

PIŞIRME

1h 45min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 bardak şeker
- 6 yumurta akı
- 2 çay kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı vanilya özütü
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 bardak krem şanti
- 15 leaf nane
- 1 bardak çilek
- 1 bardak yaban mersini
- 1 bardak ahududu

## Yapılışı

- Prepare the oven and baking surface**

Preheat oven to 300°F (150°C). Line a large baking sheet with parchment paper and draw a 9-inch (22 cm) circle on the parchment using a plate as a guide.
- Make the meringue base**

Separate 6 eggs, placing only the whites in a large, completely clean mixing bowl (save yolks for another use). Beat egg whites on medium speed until soft peaks form, about 3-4 minutes.
- Increase mixer speed to high and gradually add 1 cup superfine sugar, 1 tablespoon at a time, beating well after each addition. Continue beating until mixture is thick, glossy, and holds stiff peaks when beaters are lifted, about 8-10 minutes.**

- 4 Add 2 teaspoons white vinegar and 1 tablespoon vanilla extract to the meringue. Sprinkle 1 tablespoon cornstarch over the mixture and gently fold in using a large spoon until just combined.
- 5 **Shape the pavlova**

Spoon meringue onto the parchment paper within the drawn circle. Use the back of a spoon to spread into a circle, creating higher edges and a slight well in the center for toppings.
- 6 **Bake the meringue**

Place in oven and immediately reduce temperature to 250°F (120°C). Bake for 1 hour 15 minutes until the pavlova is pale cream colored and sounds hollow when tapped on the base.
- 7 Turn off oven and let pavlova cool completely in the oven with door slightly ajar for at least 1 hour. The meringue should be crisp on outside and marshmallow-like inside.
- 8 **Prepare the toppings**

Whip 1 cup heavy cream with remaining sugar until soft peaks form, about 2-3 minutes. Wash and prepare 1 cup mixed berries and slice any larger fruits.
- 9 **Assemble and serve**

Carefully transfer pavlova to a serving plate. Spoon whipped cream into the center well and arrange fresh fruits on top. Garnish with 15 fresh mint leaves and serve immediately.

## İpuçları

Yumurta aklarını çırpma için kullanacağınız kabı ve çırpma telini limon suyu ile silip kurutarak yağ kalıntılarını tamamen temizleyin.

Şekerin tamamen çözülüp çözülmediğini kontrol etmek için parmağınızla beze karışımına dokunun - granül hissetmemelisiniz.

Pavlova bezesini fırın tepsisine döktükten sonra çevresini biraz yükselterek ortasını çukurlaştırın, böylece krema için doğal bir yuva oluşturacaksınız.

Fırın kapağını pişirme sırasında kesinlikle açmayın, ani sıcaklık değişimi beze'nin çökmesine neden olabilir.

Nemli havalarda Pavlova yapmaktan kaçının, nem beze'nin doğru kıvamda sertleşmesini engelleyebilir.

Meyveleri servis etmeden hemen önce ekleyin, erken eklerseniz sularını çıkararak Pavlova'yı yumuşatabilirler.

Mısır nişastası ve sirkeyi son anda nazikçe karıştırarak ekleyin, fazla karıştırmak hava kabarcıklarının patlayarak beze'nin düşmesine neden olur.

Pavlova'yı parçalarken keskin bıçak yerine testereli bıçak kullanın, daha temiz kesimler elde edersiniz.