

Pavlova Tatlısı

Klasik Avustralya Pavlova tatlısı tarifi. D?? gevrek içi yumu?ak beze üzerine krema ve taze meyveler. Misafirlerinizi büyüleyecek!

30

HAZIRLIK DK

75

PI?IRME DK

105

TOPLAM DK

8

PORSIYON

Medium

ZORLUK

Pavlova Tatlısı

Malzemeler

- 1 cup granulated sugar
- 6 egg white
- 2 tsp corn starch
- 1 tbsp vanilla extract
- 1 tbsp fresh lemon juice
- 1 cup whipped cream
- 15 leaf mint
- 1 cup strawberry
- 1 cup blueberries
- 1 cup raspberry

Yapılı??

- 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.**
- 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.**
- 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.
- 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.

İpuçlar?

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

İçerik tamamen çözülüp çözülmediğini kontrol etmek için parmağınızla beze karışımına dokununuz - granül hissetmemelisiniz.

Pavlova bezesini fırın tepsisine döktükten sonra çevresini biraz yükselterek ortasını çukurlatın, 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 kaçınınız, nem beze'nin doğru kıvamda sertleşmesini engelleyebilir.

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

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

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