



Pavlova

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Piştirme	50 Dak.
süresi	
Porsiyon	12
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 130°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

200 g Yumurta akı, yakl. 7 yumurtaya denk gelir

300 g Şeker

Yumurtayı, karışım beyaz ve katı oluncaya kadar çırpın. Karışım parlayıncaya kadar yavaş yavaş şeker ekleyin ve çırpıma devam edin.

100 g Şeker

1 Çor. k. Mısır nişastası

1 Çor. k. Beyaz üzüm sirkesi

Şeker ve mısır ununu ekleyin ve yumurta karışımını çırpın. Beyaz şarap sirkesini ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı, büyük düz ağızlıklılı bir sıkma poşetine doldurun.

2 adet piştirme kağıdının üzerine ø25 cm'lik bir çember çizin. Taban için, karışımın 1/3'ünü spiral biçiminde ortadan başlayarak daire halinde sıkın. Karışımın kalan kısmını ikinci çembere sıkın ve spatulayla düzleştirin.

Fırın tepsilerini önceden ısıtılmış fırının 1. ve 3. rafına koyun. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 130 50 Dak. °C

İpuçları

Pavlovayı lemon curd ile doldurun ve biraz çırpılmış çift krema ve orman meyveleriyle süsleyin.

Aksesuar

2 fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

