



# Pavlova

Pavlova beze, limon kreması (lemon curd) ve son krema olmak üzere üç temel tariftten oluşmaktadır.

## Beze

150 G Yumurta Akı

Tuz

1/8 Tk Krem Tartar

60 Ml Soğuk Su

250 G Toz Şeker

1 Çk Sirke

1 Çk Vanilya

10 G Nişasta

## Krema

Malzemeler

360 G Krema

25 G Pudra Şekeri

240 G Limon Kreması - Lemon  
Curd\*

## Ön Hazırlık

Tarife başlamadan önce çırpma kabınızın ve çırpma telinizin tamamen temiz ve yağdan arındırılmış olduğuna emin olmalısınız, bu detay bu tarifte kıvam tutturabilmeniz için çok önemli! Tüm malzemeleri tartın ve tezgahta hazır halde olduktan sonra tarifi hazırlamaya başlayın. Fırını 120°C ye ısıtın, bir tepsiye pişirme kağıdı serin ve bir tabak veya herhangi bir 15-16 cm daire kullanarak yağlı kağıda bir daire çizin, yağlı kağıdı ters çevirip tepsiye yerleştirin.

## Beze Hazırlanışı

Yumurta akını mikserde çırpma ucuyla çırpmaya başlayın, tuz ve krem tartarı ilave edin ve "Soft Peak" denilen yumuşak kıvama kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Bu kıvam yumurta akının kabardığı ama hala yumuşak olduğu bir kıvam. "Soft Peak" kıvamını anlamak için mikseri durdurup çırpma ucunu çıkarın ve yumurta akına daldırın çıkarıp ters çevirin, yumurta akı yana doğru hemen sarkan kıvamda olmalı, yani kendisini çok tutamamalı. Kıvamı tam görmek isterseniz YouTube videomuza göz atabilirsiniz.

Yumurta akı çırpılırken toz şekeri sabırla kaşık kaşık ilave edebilirsiniz. Burada sabırlı davranmak ve toz şekeri azar azar ilave etmek bezenin hava tutabilmesi için çok önemli. Burda önemli bir noktaya daha dikkat çekelim eğer kullandığınız toz şeker çok iri taneli yapıdaysa, meringue'in içerisinde erimez ve piştiğinde iri iri kalır, böyle bir toz şeker kullanıyorsanız tarife başlamadan önce toz şekerinizi blenderdan geçirerek biraz inceltebilirsiniz fakat blenderı çok çalıştırmamaya dikkat edin, pudra şekeri kadar toz halinde bir şeker istemiyoruz, istediğimiz şey küçük taneli toz şeker! . Ardından soğuk suyu yavaşça ilave edin. Küçük bir elekle nişastayı serpiştirerek ilave edin, sirke ve vanilyayı ekleyin ve "Firm Peak" kıvamına kadar yani çırpma telini yumurta akına batırıp çıkarıp ters çevirdiğinizde beze kendini tutarak yine de bi sarkma yapana kadar çırpın. Bu kıvamın da detaylarını YouTube videomuzda görebilirsiniz. Bir kez de spatula ile havasını söndürmeden karıştırın. Meringue hazırlanırken gözünüzü üzerinden ayırmamanız çok önemli çünkü fazla çırpılmış bir yumurta akı kesilir çok katılaştır ve size elde etmek istediğiniz sonucu veremez. Meringue'i hazırladığınız pişirme kağıdı üzerine çizdiğiniz dairenin içerisine spatula ile aktarın ve önce yuvarlak bir şekil verin. Daha sonra bir spatula yardımı ile köşelerini yukarıya doğru çekerek Pavlova şeklini verin.

120 °C fırında 1,5 saat pişirin ve piştikten sonra fırını hiç açmadan en az 3 saat tercihen bir gece Meringue'i fırında yavaş soğumaya bırakın.

### Son Krema Hazırlanışı

Kremayı çırp biraz kıvam alınca pudra şekerini ilave edin, mikseri durdurun. Limon kremasını\* ilave edip spatula ile katlayarak karıştırın. Önceden hazırladığınız sıkma torbasına alın.

### Servis

Meringue'i servis tabağına alın, ortasını bıçak yardımıyla kesin ve biraz içini boşaltın. Kremayla içini doldurun. Üzerini taze meyveler, limon kabuğu, nane ve altın yaprağıyla süsleyebilirsiniz. Biraz çiçek her zaman sunuma ferahlık katıcaktır.

\*Limon Kreması - Lemon Curd tarifini YouTube ve MinonBlog'da bulabilirsiniz.