

Meyveli Pavlova

Malzemeler

4 yumurta aki

220 gr. pudra sekeri

1 tutam tuz

Krema icin

200 ml. krema

1 kahve fincani pudra sekeri

Uzeri icin

1 kivi

Cilek

Mango

Bogurtlen

Frenkuzumu

Frambuaz

Dilediginiz meyveler

Yapilisi

Firini 110 dereceye ayarlayin. Yumurta aklarini temiz ve kuru bir kapta 3 dakika cirpin.

Yavas yavas seker ekleyerek cirpmaya devam edin. Firin tepsisine yagli kagit serin ve

karisimi yuvarlak bir tepsiye dokun. Firin kapagini hafif aralik birakarak 1 saat pisirin.

Firinin icinde sogutun. Kremayi sekerle cirpin ve pavlovanin uzerine yayın. Uzerini

dilimlenmis kivi, frenkuzumu, bogurtlen, frambuaz ve dilediginiz meyvelerle susleyerek servis edin.