BEYAZ GÜL TATLISI

Mereng:
4 yumurta akı
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
Krema:
250 gr (1+1/4 su bardağı) acı krema
2 çorba kaşığı toz şeker
1/4 kahve kaşığı vanilya esansı
400 gr kestane püresi

Önce fırınınızı hafifçe (140°C) ısıtınız. Bir yağlı kâğıdı fırın tepsisi büyüklüğünde kesip bir kenara bırakınız.
Büyük bir kasede yumurta aklarını yumurta teliyle yada elektrikli çırpıcıyla iyice çırparak kar haline getiriniz. 4 tatlı kaşığı şeker ekleyip hızla çırpmaya devam ediniz. Sonra madeni bir kaşıkla, kalan şekeri kar haline gelmiş yumurta aklarına ekleyiniz.
Hazırladığınız bu merengi, sıkma torbası ile, önceden hazırlanmış yağlı kâğıdın üstüne 6 santim yüksekliğinde halkalar biçiminde sıkınız. Merengleri fırında 1 saat, renkleri hafif kahverengimsi olana kadar pişiriniz. Sonra, fırından çıkarıp, soğuması için bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede acı kremayı yumurta teli yada çatalla, sertleşene kadar çırpınız. Şeker ve vanilyayı ekleyip, iyice koyulaşana kadar çırpmaya devam ediniz.
Şeker ve kestane püresine katınız.
Kaşık ile kestane püresini halka biçimi merenglerin içine doldurunuz. Ortalarını hazırladığınız krema ile süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:59602 • adı:BEYAZ GÜL TATLISI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55