



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUSLU MERENG PASTASI

Eyüp Sevinç

Bademli mereng için;
100 gr öğütölmüş badem
3,5 yemek kaşığı süt
7 adet yumurta akı
350 gr pudra şekeri
Çikolatalı mus için;
150 gr parçalanmış sade çikolata
250 gr tereyağı
4 adet yumurta (sarısı ve akları ayrılmış)
45 gr pudra şekeri

Bademli mereng için: Badem, pasta şekeri ve sütü karıştırın. Yumurta aklarını pudra şekeri ile çırparak kar gibi kabartın. Yavaşça bademi ekleyin ve dikkatlice karıştırın. Sıkma torbasının ucuna düz bir başlık takın. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız mereng harcını 23 cm'lik 3 daire şeklinde yağlı kağıt üzerine sıkın. Önceden ısıtılmış 130 derecede 1,5 saat kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

Mus için: Çikolatayı benmari usulü eritin. Eridikten sonra ocaktan alarak tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Yumurta sarılarını da ekleyip karıştırın. Yumurta beyazlarını köpük haline gelene kadar şekerle çırpın, dikkatlice karışıma yedirin. Serin bir yerde bekletin. Merenglerden birini 25cm çaplı kasnaklı bir kalıba yerleştirin. Kalıbın yarısını dolduracak kadar musu merengın üzerine dökün. Üzerine diğer merengi yerleştirin, kalan musu üzerine yayıp son merengi pastanın üzerine kapatın. Kalıptan çıkarıp kenarlarını düzeltin. Servis edin.

