



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATLI MERENG (FRANSA)

10 yumurta akı
120 gr. eritilmiş çikolata
280 gr. pudra şekeri
600 gr. Pişmiş şeker (lokum kıvamına getirilmiş)

Porselen bir kasede yumurta teli ile yumurta aklarını iyice karıştırınız. Katı kar haline gelinceye kadar.
200 gr. şeker ilâve ediniz.

Koyu lokum kıvamında pişirilmiş şekeri ilâve ediniz ve soğumaya bırakınız.

Tahta kaşık ile karıştırarak eritilmiş çikolatayı da ilâve ediniz.

Ucuna 1-1,5 cm. çapında huni geçirilmiş krema torbası ile kâğıt yayılmış fırın tepsisine küçük yuvarlaklar halinde sıkınız.

Orta ısı derecesinde fırında kapağı açılmadan pişiriniz.

Not: Hafif ateşte pişirilmeden önce 1 saat kuruması için bekletiniz. Piştiğini anlamak için hamuru tepside oynatmak lâzımdır. Eğer tepsiye yapışmıyorsa pişmiş olduğu anlaşılır.