FRANSIZ USULÜ MERENG

4 yumurtanm akı
240 gr (2 su bardağı) pudra şekeri

Ateşe dayanıklı büyük bir cam kasede, yumurta aklarını ve şekeri, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Büyük bir tencereyi yarısına kadar sıcak suyla doldurup, ağır ateşe oturtunuz. Kasenin dibini tenceredeki suya oturtup karışımı, parlak sert kuleler olana kadar dövünüz. Tencereyi ateşten indirip kaseyi de içinden çıkararak, merengi 2 dakika daha dövdükten sonra kullanınız.

Not: Fransız usulü mereng, öteki merenglerden daha sert olan mereng sepeti hazırlamak yada torbayla sıkmak için kullanılır. Bu tarifte, daha pürtüksüz olması için, toz şeker yerine pudra şekeri kullanılmıştır. Merengi, elle dövüp yapacaksanız, kase sıcak suya oturtulmalıdır (elektrikli çırpıcı kullanılırsa buna gerek yoktur).

© lezzetler.com tarif no:62856 • adı:Fransız Usulü Mereng • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 09:41