



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GATO DİANE

Mereng için:

4 yumurta akı

200 gr pudra şekeri

İçi ve Üstü:

150 gr çikolata

200 gr tuzsuz tereyağı

4 yumurta sarısı

100 gr kesme şeker

125 gr su

400 gr portakal

Süslemek için:

75-100 gr kavrulmuş badem

Yağlı kağıda 2 adet 20 cm çapında daire çizin ve yağlanmış fırın tepsisine bu kağıdı yayın. Yumurta aklarını iyice sertleşene dek çırpın. Şekeri de azar azar ekleyerek çırpmanızı sürdürün. Karışımı ikiye bölerek kağıda çizdiğiniz dairelerin biçimlerini kapsayacak biçimde yayın. Çok hafif fırında 6 saat ya da bir gece bırakarak merengın iyice sertleşmesini sağlayın. Fırından çıkarıp, soğutun. Sıcak su dolu bir tencerenin içine bir kap içindeki çikolatayı oturtarak eritin. Yağı krem haline getirip çikolataya ekleyerek çırpın. Ayrı bir kapta yumurta sarılarını çırpın. Su ile şekeri bir kabın içinde hafif ateşe koyarak şeker eriyene dek karıştırın ve şeker eriyince 100 °C ısıya ya da karışım soğuk suya daldırıldığında sertleşecek duruma gelene dek kaynatın. (Ağda gibi). Yavaş yavaş yumurta sarılarını karıştırarak katın ve kıvamı koyulaşana dek çırpın. Sonra yine azar azar yağ karışımını da ekleyin. Bir tabaka bu çikolatalı karışımdan mereng dairelerinden birinin üstüne sürüp, üzerine de iri kıyılmış portakal parçalarını döşeyin. İkinci merengi bunun üstüne yerleştirin. Üstü için biraz çikolata karışımı ayırdıktan sonra, kalanını merenglerin kenarlarına sürün ve kavrulmuş ve iri kıyılmış bademlerin üzerinde yuvarlayın. Üstüne de ayırdığınız çikolatalı krema ile döşedikten sonra kalan portakallarla süsleyin.