İTALYAN MERENGİ

Tuğrul Şavkar

500 gr. tozşeker (2 su bardağı)
200 ml. su
8 adet yumurta akı

Şekeri ve suyu bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Tencerenin kenarlarını ıslatılmış bir frıça ile sürekli temizleyerek karışımı 140° C'ye kadar ısıtın. Yumurta aklarını bir çırpma teli veya mikser ile çırparak kar haline getirin. Şekerli karışım 140° C'ye geldiğinde yumurta aklarını çırpmayı sürdürerek yavaş yavaş yumurta karma ekleyin. Karışımı tamamen soğutuncaya kadar çırpmayı sürdürün. Soğuyunca merenginizi kullanın.

© lezzetler.com tarif no:75205 • adı:İtalyan Merengi • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:47