



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ MERENG

175 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
1/2 su bardağı su 2 yumurtanın akı

Küçük bir tencerede, şeker ve suyu tahta bir kaşıkla, sürekli karıştırarak, ağır ateşte eritiniz. Ateşi biraz açıp, şurubu, soğuk suya bir damla şurup damlatıldığında sert top olana kadar kaynatınız. Bu arada, büyük bir kasede, yumurta aklarını, yumurta teli, ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Tencereyi ateşten indirip, şurubu sicim gibi akıtarak ve sürekli döverek, yumurta aklarına katınız. (Bütün şurup yumurta akına katıldığında, mereng, sert ve parlak olmalıdır.) Merenginizi dilediğiniz zaman kullanınız.

Not: İtalyan usulü mereng, oldukça yumuşaktır. Pastaları doldurmada ve bazı özel pastaların üstünü kaplamada kullanılır.