LİMONLU MERENG PASTASI

5 yumurtanın akı
250 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
2 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı limon esansı
Harcı:
90 gr (6 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
360 gr (3 su bardağı) pudra şekeri
2 yumurtanın sarısı
2 damla portakal rengi şeker boyası
1/2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı portakal suyu
2 çorba kaşığı krema
4 portakal (kabukları soyulup, beyaz kısımları ayıklanarak dilimlenmiş)

Önce, fırınınızı hafifçe (150 C) ısıtınız. Alüminyum kağıdın üstüne 22,5 cm çapında bir daire (bir tabak yardımıyla) çiziniz. Kağıdı fırın tepsisinin üstüne koyup bir kenara bırakınız.
Büyük bir kasede, yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcı ile kalın kuleler oluşuncaya kadar çırpınız. 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri ekleyip bir dakika daha, iyice kalınlaşıncaya kadar çırpınız. (Kaseyi, içindekiler dökülmeden ters çevirebilmelisiniz). Madeni bir kaşıkla kalan 1 su bardağı şekeri, limon kabuğu rendesini ve limon esansını ekleyiniz.
Hazırladığınız bu merengin üçte birini, kağıt üstüne çizdiğiniz dairenin içine, 0,5 cm kalınlığında döşeyiniz. Büyük bir sıkma torbasına kalan merengi doldurup, dairenin etrafına kenar yapacak biçimde kıvrımlar halinde sıkınız. Tepsiyi fırına sürüp merengi 1 saat pişiriniz. Fırını söndürüp merengi 30 dakika daha, dışı gevrek olana kadar bekletiniz.
Tepsiyi fırından alıp, merengi tamamen soğumaya bırakınız. Soğuyunca yavaşça kaldırıp, kağıdı attıktan sonra bir kenara bırakınız.
Harcını hazırlamak için orta boy bir kasede, yağı krema haline getiriniz. Pudra şekerini ekleyip, karışım hafif ve köpük köpük olana kadar çırpınız. Yumurta sarılarını da katıp, yeniden iyice çırpınız.
Portakal rengi şeker boyası, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve kremayı ekleyip iyice karıştırınız.
Karışımı, soğumuş mereng kalıbının içine doldurup, üstünü kaşığın tersiyle düzeltiniz. En üste portakal dilimlerini dizip, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62865 • adı:LİMONLU MERENG PASTASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49