ZİGURAT

7 yumurtanın akı
420 gr (1+3/4 su bardağı) şeker
Harcı:
625 gr (2+1/2 su bardağı) krema
4 çorba kaşığı portakal suyu
1 kg çilek (temizlenip, yıkanmış)

Önce, fırınınızı hafifçe (140°C) ısıtınız.
Alüminyum kağıttan 22,5 cm çapında bir daire kesip, bir tepsiye yerleştirerek, tepsiyi bir kenara bırakınız.
Alüminyum kağıttan bunun yarı çapında (yaklaşık 11 cm'lik) bir daire keserek bir diğer tepsiye yerleştirip, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede 4 yumurta akını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar gibi olana kadar çırpınız. 4 çorba kaşığı şeker katıp, 1 dakika daha çırpmaya devam ediniz. Madeni bir kaşıkla kalan şekerden 250 gr (1 su bardağı) nı ekleyip karıştırınız. Karışımı, düz uç takılmış bir sıkma torbasına kaşıkla doldurunuz.
Karışımı alüminyum kağıt dairelere sıkarak, daireleri tamamen kaplayınız. Tepsileri fırının orta katına sürerek 1 saat, merengler sertleşip hafifçe kahverengi olana kadar pişiriniz. Bu arada sıkma torbasını çalkalayıp, kurutarak bir kenara bırakınız.
Tepsileri fırından alıp, merengleri dikkatle tel ızgaraya çıkararak soğumaya bırakınız. Alüminyum kağıttan, 16,5, 11,5 ve 6,5 cm çaplarında üç daire daha kesiniz. En büyük daireyi 1 tepsiye, öteki iki daireyi de bir başka tepsiye yan yana yerleştirip, bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede kalan 3 yumurta akını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Kalan şekerden 1 çorba kaşığı ekleyip, 1 dakika daha çırpınız. Madeni bir kaşıkla kalan şekeri ekleyip, karıştırınız. Karışımı sıkma torbasına kaşıkla doldurarak, alüminyum kağıt dairelerin üstüne sıkıp, daireleri tamamen kaplayınız.
Tepsileri fırına sürüp 1 saat, merengler sertleşip açık kahverengi olana kadar pişiriniz. Tepsileri fırından alıp, merengleri dikkatle tel ızgaraya çıkarınız.
Harcı hazırlamak için, büyük bir kasede krema ve portajakal suyunu yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla sertleşene kadar kabartıp, bir kenara bırakınız.
Alüminyum kağıtları dikkatle mereng dairelerinden ayırıp, atınız. En büyük daireyi büyük ve düz bir servis tabağına yerleştiriniz. Merengin üstünü tamamen kremayla kaplayınız. Kremanın üstüne çileklerin bir kısmını, geniş tarafları alta gelecek biçimde diziniz.
Daireleri (en küçüğü dışında) büyüklük sırasıyla (büyükten küçüğe doğru) yukarıdaki işlemi tekrarlayarak üst üste diziniz. Kalan kremayı en küçük dairenin altına sürüp, bu daireyi de çileklerin üstüne ziguratın üstüne oturtunuz.
Ziguratı buzdolabında 30 dakika soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Adını eski Mezopotamya'daki Zigurat denen piramit biçimi tapınaklardan alan bu pasta, son derece güzel görünüşlü bir tatlıdır. Soğuk büfe davetlerinde ya da düğün şölenlerinde servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:71024 • adı:ZİGURAT • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:55