



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 KATLI AGAVE ŞURUPLU MERENGLİ PASTA

5 adet yumurta
150 gr. margarin
1 ay bardağı bal
1 ay bardağı pekmez
2 tatlı kaşığı vanilya
5 su bardağı çekilmiş badem tozu
1 yemek kaşığı espresso tozu
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat,tuz
Merengi için:
4 adet yumurta beyazı
1 su bardağı agave şurubu
1 yemek kaşığı vanilya
1 fiske deniz tuzu
Üzeri için:
Hazır ikolata sos
Frambuaz

Fırınınızı 175 dereceye getirin.

Kabın içerisinde margarin, yumurtaları, balı, pekmezi ve vanilya özünü mikser ile çırpın.

Ayrı bir kapta badem ununu, espresso tozunu, kabartma tozunu, karbonatı ve tuzu iyice karıştırın.

Kuru malzemeleri ıslak olanlar ile karıştırın.

Karıştırdığınız harcı 3 ayrı kek kabına bölüştürün.

20-25 dakika pişirin.

Oda ısısına getirin.

Meringue için, yumurta beyazlarını deniz tuzu ile çırpın. Kenara alın.

Agave şurubunu ufak bir sos tenceresinde pişirin. 1/3 su bardağı oranına gelene kadar çektirin.

Şurup hazır olduğunda tekrar yumurta beyazlarını mikser ile 1 dakikalığına düşük hızda çırpın.

Hızı arttırın ve yavaş yavaş sıcak agave şurubunun kabın kenarından ilave edin.

İki katı olana kadar yumurta beyazlarını ve agave şurubunu mikserle ırpıma devam edin.

Kek aralarına merenkli karışımı spatula ile yayın.

Üzerine hazır çikolata sos ve frambuazla birlikte servis edin.