BADEM MERENGE

Kullanılacak malzeme:
100 gram badem içi,
250 gram toz şekeri,
yeteri kadar pudra şekeri,
3 yumurtanın akı,
2 kaşık toz tarçın,
1 limon,
1 kaşık tereyağı,
az un.

Yapımı:
Fırın tepsisini iyice yağa ve una bulamalı. Badem içlerini kaynar suya atıp çıkardıktan sonra yumuşayan zar gibi ince kabuklarını soymalı. Sonra bu bademleri sıcak fırına koyup renklerini döndürmeden hafifçe kavurarak iyice kurutmalı. Sonra bunları bir havanda döverek un durumuna getirmeli.
Badem ununu ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Süzgecin üstünde kalan irice badem parçalarını tekrar havanda dövüp un durumuna getirmeli. Büyük ve yayvan bir porselen kâsede yumurtaların aklarını hafifçe çırpmalı. Buna toz şekerini, badem ununu, tarçını, sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğunu katıp karışımı birbirine yedirinceye kadar çırpmalı. Sonra bunu bir sıkma şırıngasına doldurmalı ve fırın tepsisine aralıklı olarâk bir sürü yuvarlak kondurmalı. Hamurun tepsiye konması tamamlanınca tepsiyi 175 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı ve merengeleri 25 dakika kadar bu fırında tutmalı. Merengeler kuruyup pişince bunları fırından çıkarmalı ve bir spatulanın yardımıyle tepsiden ayırıp bir tabağa yaymalı veya her yanından hava alabilmesi için piramit biçiminde istiflemeli. Merengeler iyice soğuyunca bunların üzerlerine pudra şekerini serpmeli ve servis yapmalı.
İsteyenler badem içi yerinie fındık içiyle de aynı merengeleri hazırlayabilirler.

ML® Badempare için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12793 • adı:BADEM MERENGE • gönderen:DARI • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:14