



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE ÇİKOLATALI MERENG

Mereng hamuru için:

250 gr ince çekilmiş badem içi (toz badem)

250 gr Pakmaya Pudra Şekeri

250 gr toz şeker

100 ml su (oda ısısında)

4 yumurtanın akı (oda ısısında)

Ganaj için malzemeler:

1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

100 ml krema (oda ısısında)

15 gr tereyağı

İnce çekilmiş badem içi ile Pakmaya Pudra Şekeri'ni ince telli bir elek yardımı ile eleyin.

Toz şeker ile suyu bir cezvede kaynatın.

Mutfak robotunda yumurta aklarını köpük köpük olana dek yaklaşık 10 dakika boyunca çırpın.

Şekerli suyu büyük bir cam kaseye aktarın. İçine yavaş yavaş yumurta aklarını ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandıra havalandıra karışımı bütünleştirin.

Bademli ve pudra şekerli karışımı da azar azar ekleyerek yine aynı şekilde karışımı bütünleştirin.

Mereng karışımını yıldız uçlu krema torbasına aktarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak ceviz büyüklüğünde sıkın.

Sıkma işlemi bittikten sonra tepsiyi düz bir tezgahın üzerinde hafifçe vurun ki içindeki hava kabarcıkları kaybolsun.

Karışımı 120 dereceye ayarlı fırında, merengın dışı sertleşinceye kadar pişirin.

Ganaj için tereyağı ile Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı benmari usulü eritin. Karışımı ocaktan alın ve hızlıca kremayı ekleyip pütürsüz bir kıvama gelene dek karıştırın. Ganajı ılınmaya bırakın.

Merengler pişince fırından alın, her iki merengın arasına çikolatalı karışımdan sürüp birleştirin. Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin.

