



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MERENG KEK

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için:

250 gram glütensiz bitter çikolata

2 adet yumurta

4 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı bal

2 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri

2 çorba kaşığı pekmez

1 çorba kaşığı vanilya ekstratı

200 gram badem unu

1 çorba kaşığı ham kakao

Kalıbı yağlamak için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

Mereng için:

4 adet yumurtanın akı

2 çorba kaşığı bal

1 çorba kaşığı mısır nişastası

1 çorba kaşığı ham kakao

1 tatlı kaşığı elma sirkesi

Bir tutam tuz

Süslemek için:

Rendelenmiş çikolata

Kek için çikolatayı benmari usulü eritin. 2 adet bütün yumurta ve 4 adet yumurta sarısını açık sarı renk alana dek çırpın. Kalan malzemeyi ilave edip, çırpmaya devam edin. Erittiğiniz çikolatayı yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyin. Orta boy yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Harcı içine döküp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20 dakika pişirin. Keki çıkarıp kenara alın. Mereng için yumurta aklarını köpük olana dek mikser yardımıyla çırpın. Bal, nişasta ve kakao ekleyip parlaklaşana dek çırpın. Sirke ve tuz ilave edin. Parlaklaştıktan sonra 2 dakika daha çırpın. Merengi kekin üzerine spatula yardımıyla gelişigüzel yayın. Tekrar fırına verip, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika üzeri kabuk tutana dek pişirin. Fırından alıp, ılındığında üzerine rendelenmiş çikolata serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:160642 • adı:Çikolatalı Mereng Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 12:54