



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MERENGLİ KEK

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

Hamur:

120 g bitter çikolata

125 g tereyağı

0,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 su bardağı öğütülmüş fındık

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

4 yumurta sarısı

0,5 su bardağı esmer şeker

Mereng:

4 yumurta akı

1,5 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı sirke

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Çikolata ve tereyağını bir kaba alıp benmari yöntemi ile eritin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine öğütülmüş fındık ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta sarısı ve esmer şekeri çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Un karışımı ve çikolatalı karışımı ekleyip mikserin düşük devrinde 1-2 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpma devam ederek toz şekeri azar azar ilave edin. Sirke, nişasta, kakao ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Kalıptaki kekin üzerine alıp kaşık ile yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından alın ve soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine kakao serpin ve dilimleyerek servis yapın.

