



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MERENG

3 adet büyük boy yumurta beyazı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı (200 g) beyaz şeker
1 tutam (yarım çay kaşığı) tuz
Çeyrek çay kaşığı krem tartar ya da 1 çay kaşığı elma sirkesi
5 yemek kaşığı (100 g) kakaolu fındık kreması

Arçelik Gurme Ankastre fırınınızı 130 dereceye ayarlayın. Fırın tepsinize yağlı kağıt yerleştirin ve bir kenara koyun. Kakaolu fındık kremasını merenge rahatça ekleyebilmek için akışkan bir kıvama getirmemiz gerekiyor. Bunun için, benmari usulü eritme yapabiliriz. Minik bir tencereye 1-2 parmak kadar su koyun ve üzerine de genişçe bir kase oturtun, kakaolu fındık kremasını kaseye koyun ve benmari usulü eritin. Kakaolu fındık kreması tamamen eridiğinde bir kenara koyun, mereng hazır olana kadar soğusun.

Oda sıcaklığındaki yumurta beyazlarını bir çırpma kabına koyun, mümkünse cam bir kap olsun. In Love Mikser ile yüksek hızda yumurta beyazlarını çırpın. Yumurtalar köpük köpük, beyaz kar haline geldiklerinde içine tuz ve krem tartarı (ya da sirkeyi) ekleyin. Yumurta beyazı koyu krema kıvamına geldiğinde, içine şekeri bir çorba kaşığı ile yavaş yavaş ekleyin. Karışımınız oldukça koyu bir kıvam aldığı anda (ortalama 2-3 dakika yüksek hızda çırpmanız yeterli olacaktır) ve içindeki şeker çözündüğünde çırpmayı bırakın.

Yumurta karışımının üzerine erimiş kakaolu fındık kreması ekleyin. İki ya da 3 kere katlayarak karıştırın. Daha fazla karıştırmayın ki mereng homojen bir renkte değil, krem-kahverengi çizgili desenli olsun. Bir dondurma kaşığı ya da 1 çorba kaşığı ile yumurtalı karışımdan büyük bir kaşık alın ve başka bir kaşık yardımı ile tepsiye bırakın. Bu yöntem ile yaklaşık 12-14 adet mereng elde edeceksiniz. Tepsiyi fırına atın. 1 saat boyunca pişirin. Fırından çıkardıktan sonra hiç dokunmadan, tamamen soğuyana kadar bekletin. Soğuduktan sonra çıtır çıtır bir kıvama gelecek ve hava almayan bir poşette ya da saklama kabında muhafaza edilirse, yaklaşık 1 hafta boyunca tazeliğini koruyacak.

