



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MERENG PASTASI

Beze için:

6 adet yumurtanın akı

2 su bardağı toz şeker

Mereng kreması için:

1,5 su bardağı toz krem şanti

1 su bardağı krema

Yarım su bardağı süt

1 çorba kaşığı toz jelatin

1 kahve fincanı soğuk su

200 gram çilek

1.5 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağı file badem

Servis için:

Taze çilek

Çilek sosu

Nane yaprağı

Mereng bezesi için, yumurta aklarını mikserle çırparak köpürtün. Yavaş yavaş toz şeker ilave edin. Kar beyazı kıvamına gelene kadar çırpın. Bu karışımı, krem şanti torbasına koyun. Yağlı kağıt üzerine yuvarlak şekillerde sıkın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 2 saat pişirin. Krema için, krem şanti, krema ve sütü mikserde çırpın. Jelatinin suya eriterek bu karışıma ilave edin. Daha sonra tüm bu malzemeye şeker ve doğranmış çileği ilave edin. Dondurucuda 2 saat bekletin. Ardından, fırında pişirilen bezelerin yarısını servis tabaklarına alın. Üzerine 2'şer çorba kaşığı mereng kremasını paylaşın. Kalan bezeleri üzerlerine kapatın. File bademle etrafını süsleyin. Çilek, çilek sosu ve nane yaprağı ile servis yapın. Çilek sosu: 500 gram çilek, 1 çay bardağı su, 1 çay bardağı toz şekeri kaynatın ve blenderden geçirin. Yarım su bardağı soğuk suda 1 çorba kaşığı nişastayı eritin. Blenderden geçirdiğiniz karışıma ekleyin. Tekrar kaynatın ve soğuduktan sonra kullanın.

