ÇİLEKLİ MERENG

https://migros.com.tr

2 yumurta akı
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı krem tartar
1 tatlı kaşığı çilek şurubu
12 çay kaşığı pembe gıda boyası
Arzu edildiği kadar çilek

1. Yumurta aklarını iyice kar haline gelene kadar çırpın.
2. Daha sonra çırpma kabınızı, benmari usulü kaynayan bir tencerenin üzerine oturtun ve çırpmaya devam edin.
3. Bu sırada şekeri de kaşık kaşık ekleyin.
4. Ardından krem tartarı, gıda boyasını ekleyin ve iyice çırpın.
5. 10 dakika sonra kabınızı kaynayan suyun üzerinden alın ve çilek şurubunu ekleyin ve tekrar iyice çırpın.
6. Kremanızın kıvamı iyice sertleşmelidir, kaşıkla kaldırdığınızda üzerinden krema akmayacak kıvamda olması en idealidir.
7. Kremanız istediğiniz kıvamda olunca, sıkma pompanıza doldurun ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye minik minik sıkın.
8. Fırınınızı 200 derece ısıtın; ardından 100 dereceye düşürün ve mereng tepsinizi fırına koyun.
9. 20 dakika kadar pişirin. Soğutup servis edin.

© lezzetler.com tarif no:108852 • adı:Çilekli Mereng • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:36