ÇİLEKLİ MERENG

Malzeme:
2 adet yumurta
125 gr toz şeker
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
250 gr taze çilek
Sosu İçin :
Yarım litre süt
2 adet yumurta
100 gr toz şeker
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası

Fırını 100 derecede ısıtın. 2 yumurtanın sarısı ile aklarını ayırın. Akları derin bir cam kaseye alın. Mikserle kar haline gelene kadar hızlı devirde çırpın. Karışım toklaşmaya başladıktan sonra yavaş yavaş şeker ve vanilyayı ilave edin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Mereng karışımını krema sıkacağına veya huni şekline getirdiğiniz yağlı kağıdın içine aktarın. Tepsiye kahve tabağı büyüklüğünde yuvarlak mereng karışımı sıkın. Fırının kapağını hiç açmadan yaklaşık 1,5 saat pişirin. Fırının kapağını merengler bir süre ılıdıktan sonra açın. Pastacı kreması için merengden kalan yumurta sarıları ile sos için verilen 2 yumurtanın sarısını bütünleştirin. Toplam 4 yumurta sarısı elde etmiş olacaksınız. Yumurta sarıları, şeker, un ve vanilyayı iyice karıştırıp ısıtın. 1 çorba kaşığı kaynar sütü ekleyip iyice karıştırdıktan sonra kalan sütü de ekleyin. Sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Çilekleri temizleyin. Ortadan ikiye bölün. Merenglerden birini servis tabağına alın. Üzerine pastacı soğumuş kreması sürüp çilek yerleştirin. Bir kat daha mereng yerleştirip kremadan sürün. Tekrar çilekle dizin. Son kat olarak krema sürüp mereng ile üzerini kapatın. Üzerini çilekle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49117 • adı:Çilekli Mereng • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:27