ÇİLEKLİ MERENG

2 yumurta akı
100 gr pudra şekeri
150 gr krem şanti
450 gr çilek

Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Kağıdın üzerine kalemle 18 cm. çapında iki daire çizin. Yağlı kağıda hafifçe zeytinyağı sürün. Yumurta aklarını sertleşene dek çırpın.
2 yemek kaşığı şeker eleyerek parlak bir görünüm alana dek çırpmanızı sürdürün. Kalan şekeri de çabuk ve hafifçe karıştırarak katın. Fazla karıştırırsanız, mereng tutmayabilir. Geniş uç takılmış krema torbasına merengi doldurun. Kalemle yağlı kağıda çizilen dairelerden birine, çizginin hemen içinden merengi sıkın. Aynı uç ile 8 adet de küçük güller sıkın. Kalan merengi diğer daire çiziminin içinden sıkın ve tüm dairenin içini mereng ile doldurun.
Önceden ısıtılmış hafif fırında, merengler gevrekleşene dek, 1 saat, pişirin. Fırından çıkarın. Gülleri alın. Kağıdı masanın üzerinde ters çevirerek mereng çemberi ve dairelinden çıkarın. Merengleri kağıdın üstünden kaldırmaya kalkışırsanız, kırabilirsiniz. Bundan ötürü kağıtlarını bu yöntemle temizlemeye girişin.
Servisi yapmadan az önce, krem şantiyi çırpın ve daire biçimindeki merengin çevresine halka biçiminde sıkın. Mereng güllerin altına da krem şanti sürün. Mereng çemberini, mereng dairesinin üzerine yerleştirip, bastırın. Gülleri de düzenli aralarla mereng çemberinin üzerine bastırarak yerleştirin. Çilekleri merengden oluşan çanağın içine düzenli olarak yerleştirin. Kalan krem şanti ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:50382 • adı:Çilekli Mereng • gönderen:tel dolap • indirme tarihi:09.05.2025 - 01:27