



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI MERENGLİ PASTA

275 gr margarin
200 gr kek un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı light esmer şeker
Yarım su bardağı şeker
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
200 gr dondurma
Mereng:
8 adet yumurta akı
Yarım çay kaşığı krem tartar
Yarım çay kaşığı tuz
220 gr şeker

Fırınınızı 160 dereceye ayarlayınız.

Yağı orta boy tavaya alıp, hafif kahverengi bir hal alana dek eritiniz. Eriyen yağı bir tabağa boşaltarak 20 dk soğumasını bekleyiniz.

Kahverengi yağı, esmer ve beyaz şekeri, mikserin yüksek hızıyla 2 dakika boyunca çırpınız. (Krema haline gelmeli)

Yumurtaları tek tek ekleyip çırpmaya devam ediniz. Vanilya esansını katınız.

Un + kabartma tozu + tuz ' u bir kaba alarak, karıştırınız. Karışıma ekleyiniz.

Harcınızı yağlanmış fırın kabınıza alarak, yaklaşık 25 dakika pişiriniz.

Üzeri hafif kızardığında, fırından alınız. Kekimiz hazır.

Kalibınızı veya kalıplarınızı streç filmle kaplayınız. İçini dondurma ile doldurunuz. Sıkıca bastırınız.

En az 4 saat buzlukta bekletiniz. (En iyi sonuç için ; 1-2 gün bekletiniz.)

Önceden hazırladığınız kekten, kalibınızla aynı ebatta bir parça kesiniz.

Dondurmanızı buzluktan alarak, dikkatlice kalibınızın üzerine ters çeviriniz. 1 saat de bu şekilde buzlukta bekletiniz.

Merengin Hazırlanışı:

Yumurta akları, krem tartar ve tuzu bir kaba alarak, mikserin en yüksek hızıyla katılaşına dek çırpınız.

Şekeri, yavaş yavaş karışıma katınız.

Kar beyaz bir görüntü ve tok bir kıvam elde etmelisiniz. Karışım, mikserin ucunda kalıyor akıyor ise olmuş demektir.

Buzluktan dondurmali kekinizi alıp, her tarafını merengle kaplayınız. Bu işlemi gelişi güzel yapabileceğiniz gibi, krema sıkma torbası da kullanabilirsiniz.

Son aşama olarak: Fırınınızı 260 dereceye ayarlayıp, 10 dakika ısıtın. Pastanızı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine koyun. Fırına verip üzeri kızardığında ışık hızıyla çıkarın. Erimeye başladığını görürseniz buzlukta atıp, bir süre donmasını bekleyin. Pastamız servise hazır.