



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MERENGLİ DONDURMALI PASTA

50 gr margarin
1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı
200 gr çilekli dondurma
200 gr vanilyalı dondurma
1 çay kaşığı krem tartar
5 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
3 adet yumurta akı
10 gr mereng

Kümbet şeklinde bir kalıbın içini streç film ile kaplayın. Dondurmaları aralarına fıstık serpiştirerek kalıba doldurun ve birkaç saat derin dondurucuda bekletin. Yumurta aklarını kuru ve temiz bir kaptaki mikserle köpürünceye kadar çırpın. Azar azar şeker ve vanilyayı ekleyip 4 dakika çırpmaya devam edin. Krem tartar ve vanilya ilave edip yaklaşık 3-4 dakika daha çırpın. Dondurma kabını derin dondurucudan alıp servis tabağına ters çevirin. Üzerindeki filmi kaldırın ve her tarafını mereng ile kaplayın. Pürmüz ile yakıp bekletmeden servis yapın.

