



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESKİMO PUDİNGİ

Mereng:

2 yumurtanın akı

120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

Puding:

3 yumurta (akları ve sarıları ayrılmış)

1 kahve kaşığı vanilya esansı

1/2 su bardağı konyak

250 gr (1 su bardağı) acı krema

3/8 su bardağı toz şeker

Buzdolabınızın termostatını en soğuşa getiriniz. Önce fırınınızı hafif sıcaklığa getirip (150°C) ısıtınız. Bir fırın tepsisinin içini yağlı kağıtla kaplayıp bir kenara bırakınız.

Mereng için yumurta aklarını kar haline gelene kadar yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. 2 tatlı kaşığı şeker katıp, 1 dakika daha çırpınız. Kalan şekeri tahta bir kaşıkla karıştırarak içine yediriniz.

Bu hazırladığınız merengi bir çorba kaşığıyla yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye kaşık kaşık dağıtınız. Tepsiyi fırına sürüp 2,5 saat hafif pembeleşip, çıtır çıtır olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp pişmiş merengleri soğumaları için bir kenara bırakınız.

Bu arada, orta boy bir kasede, yumurta sarılarını, vanilya esansını ve sütü karıştırınız. Bir çatalla iyice çırpınız.

Başka bir orta boy kasede kremayı bir yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline gelinceye kadar çırpınız.

Yumurta aklarını da, üçüncü bir orta boy kasede, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline gelinceye kadar çırpınız. 2 tatlı kaşığı toz şeker ekleyip, 1 dakika daha çırpınız. Madeni kaşıkla kalan şekeri katıp karıştırınız.

Birinci kasedeki yumurta sarısı süt karışımını ikinci kasedeki çırpılmış kremaya katıp madeni bir kaşıkla karıştırınız. Üçüncü kasedeki çırpılmış yumurta aklarını da ekleyip iyice karıştırınız. Karışımı 6 su bardaklık bir kaba aktarınız. Kabı buzdolabının buzluğuna koyup 1 saat bekletiniz.

Soğumaları için bir kenara bıraktığınız pişmiş merengleri, orta boy bir kaseye iki avucunuzun arasında ufalayınız. Buzluğa koyduğunuz kabı çıkararak ufalanmış merengleri bunun içine katınız. Sonra kabı yeniden buzluğa koyup 1 saat daha, puding tamamen donana kadar bekletiniz.

Puding kabını buzluktan alınız. Kabı kaynar suya batırıp çıkarınız; sonra üstüne bir tabak koyup, ters yüz ederek, pudingi tabağa alıp (bu işlemi hafif sallayarak yaptığınızda puding tabağa kolayca kaymalıdır) servis ediniz.