



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKULELİ VE KAHVELİ MERENG

6 adet yumurta akı
150 gram pudra şekeri
3 adet yeşil kakule
150 gram toz şeker
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
Tuz
Kreması için:
500 ml süt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı Türk kahvesi
100 gram toz şeker
40 gram mısır nişastası
200 ml krema
100 gram margarin
275 gram un
1 çay kaşığı tuz
150 ml su

Mereng için bir kapta toz şeker, rendelenmiş kakuleyi, bir tutam tuzu ve pudra şekerini harmanlayın. Yumurta aklarını bir kaba aktarın. Yumurta akları ile önceden harmanladığınız şekerli karışımı mikserin en yüksek hızında çırpın. Mereng karışımı mikserin ucundan akmayacak şekilde; pütürsüz ve parlak kıvam alana kadar 5-8 dakika kadar çırpın. Mereng karışımını çırpıtığınız kabı ters çevirdiğinizde karışım dökülmeyecek kıvama gelirse doğru yoldasınız demektir. Fırın kağıdı üzerine 22 cm. çapında bir yuvarlak çizin ve mereng karışımını bir kaşık yardımı ile taç oluşturacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 130 dereceye ayarlı fırında 2 saat pişirin. Fırının kapağını açıp fırının içinde soğumaya bırakın.

Kreması için şekeri, nişastayı, tuzu ve unu eleyip harmanlayın. Sütü, suyu, yumurtaları, kahveyi ve nişastalı karışımı sos tenceresinde muhallebi kıvamında pişirin. En son yağı ekleyip birkaç taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Ayrı bir kapta kremayı köpük olana kadar çırpın ve ılınan kahveli karışıma ilave edin. Alttan üste doğru havalandırarak spatula ile karıştırın. Sosu merengle birlikte servis yapın. İsteğe göre merengın üzerini göre jülyen doğrayıp toz şekerle bulanmış portakal kabuklarıyla süsleyebilirsiniz.