



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRPİ MERENG

Malzeme:

- 1 adet hazır pandispanya
- 100 gram dondurma (çikolata, çilek, vanilya)
- 3 adet yumurta akı
- 2 kahve fincanı Tozşeker
- 30 gram fındık

Krokan için 3 çorba tozşekeri ve fındıkları bir tavaya alıp karamelleştirin. Krokanı yağlı kağıt üzerine yayıp bekletin. Sertleştikten sonra küçük parçalara ayırın. Mereng için yumurta aklarını ve kalan tozşekeri ısıya dayanıklı bir kaba alıp benmari usulü ısıtın. Mikserle sertleşene kadar çırpın. Yuvarlak dipli bir kaseye hamuru döşeyip içini dondurma ile doldurun. Her katın arasına krokan parçaları serpin. Üzerini kapak şeklinde kesilmiş pandispanya ile kapatın. Derin dondurucuda 1 saat bekletip servis tabağına çıkartın. Üzerine mereng ile şekillendirin. Servis yapın.