



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİLİ MERENG

175 gr mereng

375 gr (1+1/2 su bardağı) krem şanti

Önce, fırınınızı en düşük sıcaklığa (130 C) getirip, ısıtınız. 2 büyük fırın tepsisini, yağlı kağıtla kaplayınız.

«Düz» uçlu sıkma torbasına merengi koyup, tepsilere 16 mereng sıkınız. Tepsileri fırının orta katına sürüp, 1,5 saat, merenglerin dışları sert, içleri hafifçe yapış yapış ve krem rengi olana kadar pişiriniz.(Merengler çok çabuk pembeleşirse, tepsilerin yerini, önceden altta olan üstte olacak biçimde değiştiriniz.)

Tepsileri fırından çıkarıp, bıçak yada spatulayla merengleri tersyüz ediniz. Parmağınızın ucuyla, merenglerin altını yavaşça bastırıp, çukurlaştırınız.

Tepsileri yeniden fırına sokup, 30 dakika daha pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp, merengleri 5 dakika ılınmaya bıraktıktan sonra, spatula ya da bıçakla tel ızgaraya aktararak tamamen soğutunuz.

Merengler soğuyunca, aralarına krem şantiyi koyarak sandviç yapıp, servis ediniz.