MERENG HAMURUNUN KULLANILDIĞI YERLER

1 Beze yapımında.
2 Hakiki kremşanti bulunmadığı zamanlarda onun yerine.
3 Çok az miktardaki hakiki kremşantiyi çoğaltmak istediğiniz zaman, hazırladığınız mereng hamuruna 1 çorba kaşığı kadar yağ (tereyağı veya margarin) karıştırırsak daha iyi olur. Tereyağı veya margarini hamura karıştırırken yağ hafif yumuşatılır. Çarpma işlemi sona ererken yağ azar azar karıştırılıp çarpmaya devam edilir. Yağ daha ziyade soğuk olarak hazırlanan mereng hamuruna katılır. Sıcak olarak hazırlanana katılmaz. Çünkü, sıcağın etkisiyle yağ erir.
4 Pastaları süslemede krema olarak kullanacaksak, o .zaman da kattığımız çok az yağ, süsleme işimizi daha kolaylaştırır.
5 Meyveli pastaların yapılmasında.
6 Meyvelerin takdiminde.
7 Bazı meyve tatlılarının hazırlanmasında.
8 Bazı tartlarda.
Mereng hamuru tartlarda, tatlılarda da kullanılır. Tartlarda, tart hamuru pişirilip çıktıktan sonra meyveler merengle karıştırılıp tartın üzerine yerleştirilir. Üstüne pudraşekeri serpilip, çok hafif fırında üstü pembeleşip çıkarılır. Meyveli mereng adıyla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:65978 • adı:Mereng hamurunun kullanıldığı yerler • gönderen:börek • indirme tarihi:24.05.2024 - 15:44