



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG KRAL TACI

25 cm'lik 1 mereng sepeti

250 gr 1 su bardağı krem şanti (iyice dövülmüş)

120 gr (1 su bardağı) şamfıstığı (kabukları ve kahverengi zarları soyulup ortalarından ikiye bölünmüş)

60 gr (1/3 su bardağı) vişne şekerlemesi (ortalarından ikiye bölünmüş)

250 gr (1+1/4 su bardağı) vanilyalı dondurma

Mereng sepetini düz bir servis tabağına koyup, sepetin üst ve dış kenarlarını krem şantiyle sıvayınız.

Fıstıkları sepetin kenarına ve üstüne, bastırarak hatırlınız. Vişne şekerlemelerini de süslü biçimde sepetin dışına, kaplamanın içine batırınız.

Mereng sepetinin içini dondurmayla doldurup, servis ediniz.

Not: Mereng kral tacının ortası genellikle dondurma ile doldurulur. Daha yüksek taç isterseniz, bir kaç mereng çemberi daha ekleyebilirsiniz.