



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG NEDİR

Mereng (Meringue) adını İsviçre'nin Meiringen kasabasından almıştır. Fransız, İtalyan ve İsviçre mereng teknikleri farklıdır.

Yumurta akları sertleşene kadar çırpılmalı, ancak fazla çırpılarak da kurutulmamalıdır. Bu karışım keklere, sufle ve muslara hacim katar. Dolayısıyla söndürülmemesi gerekir.

Yumurta aklarını çırpığımız kabın ve mikser uçlarının tamamen kuru olması ve yumurta sarısı bulaşmamış olması çok önemlidir.

Çırpma teli, mikser veya mutfak robotu ile önce aşağıdan yukarı küçükten büyüğe genişleyen daireler halinde çırpılır. Köpükleşme başlayıp hacim artmaya başlayınca hız ve devir artırılır. Çırpma teli veya mikser uçları havaya kaldırıldığında dökülen damlalarla sert tepelikler oluşuyorsa kıvam doğrudur. Kaseyi ters çevirdiğinizde akması da bir ölçüdür.

Türkiye'de yaygın olarak beze olarak bilinen mereng yapımı için ince pudra şekeri de kullanılır.

Pakmaya Pudra Şekeri ince granüllü yapısıyla mereng yapımı için çok uygundur. Daha da ince bir yapı için rondoda çekebilir, sonra uygulayabilirsiniz.

Mereng, sadece pudra şekeri ile yapılabildiği gibi, makaron veya bademli merengde de olduğu gibi toz badem ile de hazırlanabilir.

Doğru kıvamı yakalamak için her zaman önce yumurta akları çırpılarak başlanmalı, köpüklenmeye başladığında devir artırılıp pudra şekeri daha sonra kaşık kaşık ilave edilmelidir.

Toz badem vb. malzemeler mereng kıvamını aldığı anda bir spatula ile yedirilir.

Mereng eğer pasta üzerine uygulanıyorsa pürebüz ile yakılabilir veya 230°C-340°C üst pişirmeye ayarlanarak ısıtılmış fırında, en yukarıda yakılabilir.