



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENG PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 tutam tuz
100 g margarin veya tereyağı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolatalı Puding
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 çay bardağı dondurulmuş ahududu
1 tatlı kaşığı toz şeker

Kaplama:

2 yumurta akı
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı limon suyu

Süslemek için:

0,5 su bardağı dondurulmuş ahududu

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 16 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Şekerli vanilin, tuz ve margarin ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edip düşük devirde kısa bir süre daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Ahududu ve toz şekeri bir tencereye alın. Kısık ateşte arada karıştırarak püre haline gelinceye kadar yaklaşık 4-5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki enlemesine üçe kesin. İlk katını pişirme kağıdı serilmiş bir tepsiye alın. Hazırladığınız ahududulu karışımın yarısını üzerine yayın. Üzerine 2 yemek kaşığı puding yayın ve ikinci kat keki koyun. Kalan ahududulu karışımı ve 2 yemek kaşığı puding yayın. Son kat keki kapatın. Kalan puding ile keki kaplayın ve buzdolabına alın.

Fırını ızgara ayarında 220 °C'ye ayarlayıp çalıştırın. Yumurta aklarını cam veya metal kapta mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Düşük devirde çırpmaya devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Tamamını ekledikten sonra 2 dakika daha çırpın. Şekerli vanilin ve limon suyunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız merengi düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Keki üzerini tamamen kaplayacak şekilde sıkın. Pişirme kağıdı ile fırın tepsisine alın. Fırının en üst rafına koyun, kapağını tam kapatmadan merengün yüzeyi hafif kızarıncaya kadar bekletin. Fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Pastayı servis tabağına alın ve buzdolabında 20 dakika daha bekletin. Ahududu ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168603 • adı:Mereng Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:25.04.2025 - 14:00