



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENGİ SERVİSE HAZIRLAMA VE BAŞKA ÜRÜNLERDE KULLANMA

Milli Eğitim Bakanlığı

Tartlar, dolgu malzemesi konduktan sonra örneğin; pasta kreması, limon curd'u vb. malzemelerden sonra isviçre merengi ile süslenebilir.

İsviçre merengini tartın en üstüne krema torbası ile sıkıp sadece üstünü yakarak ya da alev aleti (pürmüz) kullanarak merenginizin çok hoş kahverengileşmesini sağlarsınız.

Bu da tartınıza güzel bir görünüm kazandırır. İtalyan merengi ve Fransız merengi genellikle muslarda ve parfe yapımında kullanılır.

