



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENGLİ İÇİLEBİLİR ÇİKOLATA

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

Mereng:

1 yumurta akı

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

İçilebilir çikolata:

2 poşet Dr. Oetker İçilebilir Çikolata

2 su bardağı süt

Süslemek için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Yumurta akını cam veya metal bir kaba alın ve pudra şekerini ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız merengi 1 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına alın.

Fırının üst ızgara programında 180°'ye ayarlayıp çalıştırın.

2 su bardağı kaynamış sütü fincanlara paylaşın. Üzerlerine içilebilir çikolataları boşaltın ve kaşık yardımı ile eriyinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız merengi içilebilir çikolatanın üzerine kaplayacak şekilde sıkın.

Fincanları fırın tepsisine koyun ve fırında hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 5-10 dakika bekletin. Üzerlerine kakao serpin ve bekletmeden servis yapın.

