



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENGLİ KREMALİ PASTA

1 adet Sade pandispanya; iki ince kata ayrılmış

Mereng malzemesi:

4 adet yumurta akı

2 çay bardağı toz şeker

Krema malzemesi:

400 ml. krema

1 çay bardağı toz şeker

50 gr. sana klasik yağ

1,5 çorba kaşığı toz jelatin

1 paket vanilya

Merengil kremalı dilim pastayı oda ısısına gelmiş yumurta akını temiz kuru bir çırpma kabına alın mikserle çırpın şekeri ara ara ekleyerek çırpma devam edin yoğunlaşsın koyu kıvama gelsin.

Ayrı bir kapta kremayı 1 çay bardağı şekerle ve yağla çırpın yoğunlaşınca kenara alın. Merengli ve kremayı karıştırın vanilyayı ekleyin. Orta boy bir cezvenin içine toz jöleyi ekleyin içine 1/2 çay bardağı kadar su ekleyin karıştırın kaynayan suyun üzerinde benmari usulu jelatini cezvede eritin. Merengli ve krema karışımına karıştırarak ekleyin. Pandispanyanın bir patını kare 20-25 cm bir çemberli kalıba, borcama veya başka bir kenarlı kabın içine yerleştirin merengli kremanın yarısını dökün düzeltin. İkinci pandispanya patını kremanın üzerine serin kalan merengli kremayı dökün düzeltin. Derin dondurucuda bir gece bekletip normal dolaba alın servis yapacağınız zaman dilimleyin çikolata sosu veya mevsim meyveleri ile süsleyerek servis edin.

