



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENGLİ VIŞNE TATLISI

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

680 gr çekirdeği çıkarılmış vişne
55 gr pudra şekeri
150 gr bitter çikolata
300 ml krema
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı vişne likörü
Mereng için:
2 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
3 damla limon suyu
1 tutam tuz

Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Derin bir kaseye yumurta aklarını alın. Tozşeker, 3 damla limon suyu ve bir tutam tuzu ekleyip mikserle çırpın. Beyazlaşarak koyu bir krema kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika çırpmaya devam edin. Fırını 200 derecede ısıtın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine sıkma torbası ya da kaşık yardımıyla dilediğiniz büyüklükte beze harcını dökün. Kapağı aralanmış 100 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğuyamaya bırakın. Sıkarak suyunu çıkardığınız vişneleri bir sos tenceresine koyarak üzerine pudra şekeri ilave edin. Kısık ateşte şeker eriyene kadar pişirin. Isıyı orta dereceye getirerek karışım hafifçe koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Karışım sıcakken çikolataları içerisine ekleyin ve yumuşayana kadar karıştırın. Ayrı bir kasede krema, vişne likörü ve toz şekerini mikser yardımıyla yüksek devirde çırpın. Karışımı vişnelerin içine katarak soğumaya bırakın. Merengi servis bardaklarının yarısına kadar gelecek şekilde eşit olarak bölün ve üzerine vişneli sostan ekleyin. Üzerlerine çikolatalı sos ekleyip servis yapın.



