



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTALARI SÜSLEMEDE KULLANILAN KREMŞANTI TAKLİDİ VEYA MERENG HAMURLARININ HAZIRLANMASI

Bu hamurlara bazı kitaplarda «beze hamurları», bazılarında «mereng hamurları», diğere bazılarında da «kremşanti taklidi hamurları» adı altında rastlırsınız. Bu üç hamurun esas maddesi, yumurta akı ve şekerdir. Bu hamur bazen esas hamur olarak kullanılır. Örneğın, beze ydpy-mında esas hamurdur, bazen de yardımcı ve süsleme hamuru olarak kullanılır.

Yine bu hamur, yani mereng hamuru, meyvelerin lezzet ve görünüşünü değıştirmede yardımcı madde olarak kullanılır. Kremşantili bir çilek yapmak istediğımız zaman, hakikisini bulamadığımızda, yarım tertip hazırlayacağımız bir mereng hamuru hakiki kremşantiyi aratmayacaktır.

Pastaları süslemede yağlı kremler ağır olduklarından, bunun yerine mereng hamuru kullanılır. Mereng hamuruyla süslenmiş bir pasta, hem daha hafif, hem de göze daha güzel görünecektir.

Not: Bugün piyasada hazır olarak satılan kremşantiler de mereng hamuru yerine geçer. Pek çok süslemelerde rahatlığı dolayısıyla kullanılırlar. Hazırlanmaları kutularının üzerinde yazılıdır.