



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YAZ GÜLÜ (İSVİÇRE)

Gereçler:

Merengi için:

225 gr şeker

4 yumurta akı

1/4 çay kaşığı vanilya esansı

İçi için:

150 gr krem şanti

225 gr ağaç çileği, çilek ya da dağ çileği

15 gr gül yaprağı biçiminde şekerleme

Yumurta aklarını ve şekerini bir kaba koyarak kaynamakta olan bir tencere suyun üzerine oturtun. Vanilya esansını da katın. İki tepsinin dibine yağlı kağıt yayarak 7 cm. çapında 18 daire çizin. Yağlı kağıda hafif zeytinyağı sürerseniz iyi olur. İri gül ucu taktığınız krema torbasına hazırlanan merengini doldurun. Tepsinin üzerindeki kağıda çizdiğiniz dairelerin üstüne, çizgilerin içinde kalacak biçimde çember biçiminde merengi sıkın. 6 çemberin içini de tümüyle mereng ile doldurup daire biçimi verin. Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika, ya da merengler gevrekleşip tatlı bir renk alana dek pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Merengleri kağıttan alın. Daire biçimindeki her merengün üzerine iki adet çember merenglerden oturtun. Artmış olan mereng karışımı ile çemberleri birbirlerine ve üzerlerine yerleştirildikleri dairelere yapıştırın. 20 dakika daha fırına koyup, iyice sertleşmelerini bekleyin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Krem Şantiyi sertleşene dek çırpın. Dilediğiniz kadar şeker karıştırın. Hazırladığınız meyveleri (çilek, ağaç çileği, dağ çileği hangisini kullanıyorsanız) krem şanti karışımına karıştırın. Mereng sepetlerini bu karışımla doldurup, üzerlerini gül yaprağı biçimindeki şekerlemelerle süsleyin.

Not: Bu güzel görünümlü tatlının en büyük kolaylığı mereng sepetlerinin zamanınız olduğunda yapılıp, hava geçirmeyen bir kutuda ya da buzlukta gerek duyulana dek saklanabilmesidir. İçlerinin doldurulması çok az zaman aldığından kalabalık konuklarınız için hazırlamanız yerinde olur. Dağ çileği bulabiliyorsanız, başka türlü nefis olurlar. Bu tarif 6 kişiliktir.