

Errezeta: esne merengatua

Osagaiak 6 lagunentzat

- litro bat esne
- 300 gr azukre
- kanela-adaxa bat
- limoi-azala
- 3 zuringo



Iturria: <http://www.gallinablanca.es/receta/leche-merengada-6351.aspx>

Prestaketa

Jarri kazola bat sutan, esnea, kanela-adaxka eta limoi-azala bertan daudela. Berotzen den bitartean, gehitu azukrea (150 gr) eta eragin egurrezko koilara batez, itsats ez dadin. Irakiten hasten denean, utzi horrela 2-3 minutu eragiteari utzi gabe, eta kendu sutatik. Irazi esnea iragazki fin bat erabiliz, eta utzi hozten giro-tenperaturan. Hoztu denean, jarri izozkailuan, baina zaindu noizean behin, izotz ez dadin.

Bestalde, prestatu merengea. Horretarako, irabiatu zuringoak elur-punturaino, eta nahikoa bolumen hartu dutenean, gehitu gainerako azukrea, poliki-poliki, irabiatzeari utzi gabe, nahi dugun loditasuna lortu arte.

Esnea izozten hasten denean, izozkailutik ateratzen da eta merengea gehitzen zaio, poliki-poliki, dena ondo nahasita geratzeko.

