



Merengon

Description

This is a very popular dessert especially after Sunday Lunch. It is full of fresh fruit and sweet double cream.

Merengon or Big Meringue (English version below)

Ingredientes

Para el merengue

- 4 Claras de huevos.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/4 Cucharadita de jugo de limon.
- 3/4 taza de azucar.

Para el relleno

- 1 taza de Crema de leche
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
- 3 cucharadas de azucar pulverizada.
- Fruta picada como (mangos, duraznos fresas o moras).

Preparacion

Para el merengue

1. Los huevos deben estar a temperatura ambiente.
2. Se separan las claras de lo huevos, se les añade sal, se baten en un recipiente seco y bien limpio hasta que se formen picos suaves.
3. Se agrega el jugo del limon y se sigue batiendo.
4. se añaden dos cucharadas de azucar, y se bate con fuerza, se vuelve a añadir dos cucharadas de azucar y se repite este procedimiento hasta que se haya formado picos firmes y la mezcla sea brillante.
5. Se precalienta el horno a 250 grados, se vierte la mezcla en molde cuadrado (o en una bandeja para hornear se hace dos circulos grandes o varios pequeños), y se hornea por una hora. Cuando este un poco dorada, se deja enfriar un rato.

Para el relleno

1. Se bate la crema de leche con el azucar pulverizada y la vainilla hasta que forme pico firmes.

- ~~2. Se pone una capa de merengue horneado sobre una bandeja para servir, y se pone una capa de crema y otra de fruta.~~
3. Se repite el anterior procedimiento con otra capa de merengue y se cubre con mas fruta y crema de leche.

Nota:

Se puede decorar con azucar pulverizada o Chocolate rallado y hojitas de menta.

Merengon or Big Meringue (English version)

Ingredients

For the Meringue

- 4 eggs.
- 1/2 tsp salt.
- 1/4 tsp lemon juice.
- 3/4 pint sugar.

For the filling

- 1 Pint of double cream.
- 1/2 tsp vanilla extract.
- 3 tbsp caster sugar.
- Chopped fruit (Mangoes, peaches, strawberries or blackberries).

Preparation

For the meringue

1. The eggs should be at room temperature.
2. Separate the eggs whites, add salt, and mix in a very clean and dry container until soft peaks are formed.
3. Add the lemon juice and continue beating.
4. Add two tbsp of sugar, mix vigorously, add other two tbsp of sugar and repeat this procedure until you obtain peaks form and the mixture is glossy.
5. Pre-heat the oven to 250 degrees, then pour the mixture into a square baking pan (or in a baking tray, made two large circles or several small ones), and bake them for an hour. When slightly browned, allow to cool for a while.

For the filling

1. Whisk the cream with the sugar and vanilla until it forms firm peaks.
2. Put a layer of baked meringue on a serving platter, and put a layer of cream and fruit.
3. Repeat the above procedure with another layer of frosting and cover with more fruit and cream.

Note: You can decorate it with icing sugar or grated chocolate and mint leaves.