

R e z e p t

ETON MESS





ETON MESS

Kontributor: **DYUTIMA JHA**

Zutaten

- 425g Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten
- 1 EL Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 3 EL Puderzucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 6 fertige Meringue-Nester oder ca. 30 kleine Meringue-Küsse

TIPPS

- Zucker und Erdbeeren nicht für mehr als 30 Minuten einweichen lassen.
- Das Eton Mess erst direkt vor dem Servieren zusammensetzen, damit die Meringue knusprig bleibt.



PORTIONEN
Für 6 Portionen



KATEGORIE
Nachspeise



AUSGABE
sisterMAG60

SCHRITT 1 Zucker und Erdbeeren in einer Schüssel zum Aufweichen mischen und beiseitestellen.

SCHRITT 2 Die Meringue in mundgerechte Stücke brechen und beiseitestellen. Falls Meringue-Küsse verwendet werden ein paar ganze zur Dekoration behalten.

SCHRITT 3 In einer gekühlten Schale die Schlagsahne auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis sie fest wird. Den Puderzucker und Vanilleextrakt hinzugeben und nur so lange weiterschlagen, bis sich weiche Spitzen in der Sahne bilden – nicht zu viel rühren.

SCHRITT 4 Zum Servieren in Gläsern immer eine Schicht Meringue, gefolgt von einer Schicht Sahne und einer Schicht Erdbeeren übereinander geben, bis das Glas voll ist.

SCHRITT 5 Mit den übrigen Küssen dekorieren.